FOOD&WINE
ITALIA
#FOODANDWINEITALIA
BIMESTRALE • NUMERO 1 • ANNO II
DICEMBRE 2019/GENNAIO 2020
ITALIA 4,90 €
CÔTE D'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF
IN QUESTO NUMERO
SPECIALE BOLLICINE
FESTEGGIAMO
UN ANNO DI
FOOD&WINE ITALIA CON
MAURO COLAGRECO
LO CHEF NUMERO UNO
AL MONDO
Time to celebrate
plus
NOBILE DI MONTEPULCIANO • RICETTE DI VIAGGIO • CORSICA • VINI PORTOGHESI

Let life surprise you

Time to Celebrate

È PASSATO UN ANNO. Sei numeri (quello che stringete tra le mani è il settimo) hanno segnato i primi 12 mesi della nostra avventura, il lancio dell'edizione italiana di una delle riviste di cucina più autorevoli del mondo. Ricordate i temi trattati? Pollo, la "meglio" gioventù, hotel&travel, acqua, pizza e vino. Ci siamo impegnati a plasmare un prodotto che non c'era, con un forte taglio internazionale, una nota dominante vivace, e spazi di approfondimento e riflessione su tematiche colte, rilevanti (speriamo!). Per celebrare questo anno 1 abbiamo coinvolto lo chef numero 1 al mondo (incoronato dai World's 50 Best Restaurants), Mauro Colagreco, del ristorante Mirazur, a Mentone. Io l'ho conosciuto anni fa, in occasione di un viaggio nella sua Argentina, per poi ritrovarlo in numerose altre occasioni, in casa o in trasferta. È stato bello raccontarlo, assistita dalle notevoli immagini di Alberto Zanetti, e raccogliere la ricetta che in esclusiva dedica ai nostri lettori: una versione modificata del cioppino, perfetta per la cena della Vigilia o per il cenone di Capodanno. Chi ama le ricette apprezzerà "Recipes from the road", il lungo servizio affidato alla memoria di 12 professionisti della ristorazione e del giornalismo enogastronomico, che hanno condiviso i piatti preferiti scoperti nel corso dei loro viaggi per il mondo. Ma non ci fermiamo qui. Esploriamo le strade meno battute della Corsica "deliziosa", tra produttori di vini, specialità irresistibili e romantiche locande. Sbirciamo dentro casa di Alex Guarnaschelli, chef e personalità televisiva, che rivela le sue regole fondamentali per progettare una perfetta cucina domestica. Per gli appassionati di vino, Federico De Cesare Viola racconta la storia della nuova "alleanza" nata tra sei produttori di Nobile di Montepulciano, mentre Ray Isle fa il punto sulle più interessanti etichette portoghesi. Da questo numero, inoltre, debutta uno speciale ricorrente, tutto dedicato alle bollicine. Un altro debutto, per la rubrica "Storie di Sala", dedicata all'altra parte della ristorazione, a torto la meno celebrata: per cominciare, raccontiamo tre giovani interpreti dell'accoglienza. Per Design Challenge Marco Sammicheli firma la storia di tre chandelier d'autore, scelti per illuminare altrettanti ristoranti, molto diversi tra loro. Gianluca Biscalchin ci porta dietro le quinte del Biscottificio Mattei, "fumettando" per noi la produzione dei loro celebri biscotti di Prato. Luciana Squadrilli ci accompagna tra i boschi a caccia di tartufi, insieme a Cristiano Savini. Mentre Marco Bolasco, come di consueto, ci conforta con una delle sue scoperte poetiche e golose, lontano dalle vie maestre. Auguri, dunque, a voi e anche a noi.

Sotto. Il fotografo Alberto Zanetti nell'orto-giardino di Mauro Colagreco, a Mentone. In copertina. Lo chef numero uno al mondo al pass del ristorante Mirazur (tre stelle Michelin). Foto di ***Alberto Zanetti.***

LAURA LAZZARONI
DIRETTORE RESPONSABILE
foodandwineitalia

FOOD&WINE
ITALIA

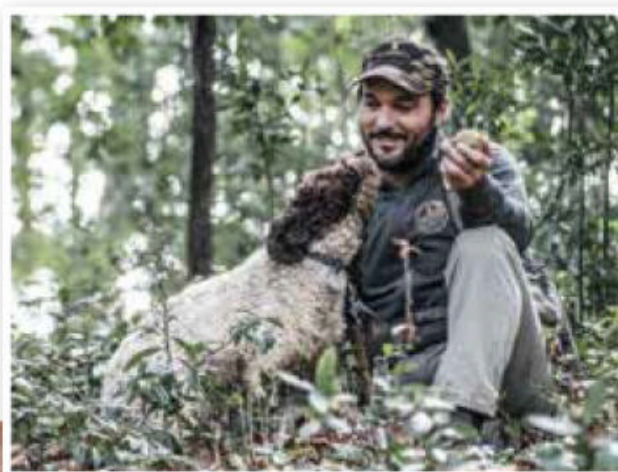
piattoforte
CUCINARE ITALIANO

GIUNTI GROUP

SOMMARIO

In questo numero

SOMMARIO

Dall'alto e in senso orario. Lo chandelier 2097 di Gino Sarfatti, pensato per Arteluce e prodotto e distribuito da Flos, ph. Frank Huelsboemer; la selezione di etichette portoghesi firmata Ray Isle; il carrello dei formaggi del ristorante Plaza Athénée di Alain Ducasse, a Parigi; veduta della bottaia di Cantine Dei, a Montepulciano; Crème Brûlée alle castagne, ricetta a pag. 88; Cristiano Savini di Savini Tartufi.

Matrimonio
All'italiana

www.monogranofelicetti.it

DICEMBRE 2019 - GENNAIO 2020 - ANNO II - NUMERO 1

DIRETTORE
Laura Lazzaroni
l.lazzaroni@foodandwineitalia.com

GRAFICA Francesco Morini
FOOD EDITOR Laurel Evans
TRADUZIONI Emilio Scoti
SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli

CONTATTI
REDAZIONE redazione@foodandwineitalia.com

COMMERCIALE
BUSINESS DEVELOPER Domenico Mancini
d.mancini@magentamedia.it
commerciale@magentamedia.it

PER LA RACCOLTA PUBBLICITARIA NEI SETTORI
AGROALIMENTARE, VITIVINICOLO E AFFINI

WELLCOM

via rio Misureto 8 - 12051 Alba (CN)
EMAIL info@wellcomonline.com
WEB wellcomonline.com

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

MEREDITH CORPORATION

PRESIDENT AND CEO Tom Harty
CHIEF FINANCIAL OFFICER Joseph Ceryanec
CHIEF DEVELOPEMENT OFFICER John Zieser

BRAND AMBASSADOR
& COORDINAMENTO CONTENUTI EDITORIALI
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

HANNO COLLABORATO
Betsy Andrews, Gianluca Biscalchin, Marco Bolasco, Carlo Camagna, Francesca Ciancio, Georgia Freedman, Romy Gill, Carla Hall, Mary-Frances Heck, Kate Heddings, Ray Isle, Stephanie Izard, Alexander Lobrano, Preeti Mistry, Bonnie Morales, Kwame Onwuachi, James Oseland, Agnese Pirazzi, Maricel Presilla, Marco Sammicheli, Adeena Sussman, Brady Williams, Alberto Zanetti.

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
Magenta Srl

CEO
Leonardo Donato
l.donato@magentamedia.it

SEDE LEGALE via Cornelio Celso, 9 - 00161 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@magentamedia.it

STAMPA
Elcograf Spa
via Mondadori 15 - 37131 Verona

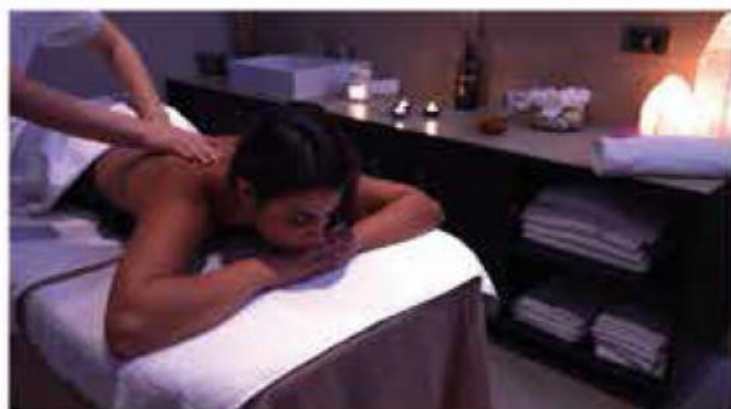
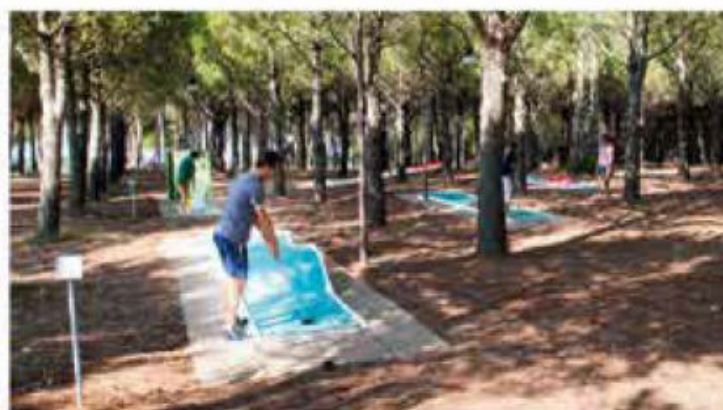
DISTRIBUZIONE EDICOLA
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" Spa
via Bettola 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)

MEREDITH INTERNATIONAL

VICE PRESIDENT Tom Rowland
LICENSING OPERATIONS Paul Ordoñez
SENIOR DIRECTOR Wendy Zhang
MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Nick Arnold
ASSISTANT MANAGER, BUSINESS DEVELOPMENT Thomas Rodriguez

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

foodandwineitalia.com magentamedia.it foodandwine.com

OBSESSIONS

LUSSO FRANCESE

La carica dei formaggi. Davanti ai più scenografici "chariot à fromage", opporre resistenza è inutile

di BETSY ANDREWS foto di BENJAMIN BOUCHET

Da sinistra. Il carrello dei formaggi del ristorante Plaza Athénée di Alain Ducasse, a Parigi, più una carrozza che un carrello, è provvisto di ruote da carrozzina e di una selezione di formaggi curata ed essenziale; il carrello di rame di un altro ristorante dello chef, Le Meurice. In apertura. Il baule dei formaggi a Le Cinq nel Four Seasons.

L'**ALTA CUCINA FRANCESE** richiede una tempra notevole. Dopo una dozzina di piatti elaborati si rischia di non farcela più. Coraggio: l'occasione di riprendersi arriva appena prima del dolce. Ed è il genuino prodotto delle fattorie di tutta la nazione, dalle Alpi ai Pirenei: il formaggio.

In contraddizione con le sue umili origini, il formaggio entra in scena come il Re Sole, sistemato su un carrello realizzato appositamente per lui che i francesi chiamano "le chariot à fromage": di acciaio satinato, dalla forma avveniristica e provvisto di ruote da carrozzina baby al ristorante parigino di Alain Ducasse, Plaza Athénée; un baule da prestigiatore al Le Cinq, nel Four Seasons della capitale francese, di cui il cameriere apre la parte frontale e quella superiore, svelando le pareti interne a specchio che riflettono i magici fermentati, in un'illusione di fromage infini. Nonostante competenti osservatori come Lucas Cohen-Aubier, ex Maître D'Hôtel del ristorante Guy Savoy di Parigi, affermino che i francesi oggi non amino più il formaggio, non preoccupatevi: voi in Francia siete dei visitatori, non c'è motivo per cui dobbiate comportarvi come i locali e rinunciare a gustare i loro capolavori a base di latte. E comunque, una volta che avrete posato gli occhi su un madido e rosato Époisses de Bourgogne, un disco di formaggio vaccino che viene lavato con sale e Marc (un distillato simile alla grappa), o su un eburneo cono cremoso di Brousse du Rove, un fresco e dolce formaggio di capra della Provenza; una volta che avrete percepito una tale varietà di profumi, una "sinfonia" di odori che Émile Zola ha clas-

sificato così: "selvatico", "ammuffito", "flautato", "squillante", "zuccherino", "umido", "predominante" — beh, a meno che non siate dotati di un ritegno tutto parigino, resistere vi sarà impossibile. Anche i più incalliti rivoluzionari cedono a questo fascino. Il celebre attivista Abbie Hoffman finse di essere uno scrittore di Playboy e assaltò il «fenomenale carrello dei formaggi» di Le Bistro d'Hubert, di cui oggi, ahimé, Montparnasse è orfana da più di dieci anni.

Il carrello vi attende. Il cameriere può aiutarvi a scegliere alcuni assaggi dalle 10 alle 20 selezioni di stagione. Molte sono prodotte con lait cru (latte crudo, non pastorizzato) che, per quanto riguarda il sapore, non teme confronti. Freschi o stagionati; a base di latte di capra, di pecora, o di vacca; con venature arancioni o blu cobalto; puzzolenti, erbacei o al profumo di frutta secca — le oltre mille varietà di formaggi francesi hanno così tanto carattere da essere servite quasi sempre così come sono, se si eccettua l'accompagnamento di un buon pane e, ad esempio, una striscia di miele delle arnie che prosperano sul tetto del Guy Savoy, o frutta secca e un bicchiere di Sauternes, come capita da Epicure, all'hotel Bristol.

I turisti americani potrebbero comportarsi come la commensale dell'autore nel libro di memorie di Peter Gethers, "Il gatto che andò a Parigi": «Janis, come al solito, fu impeccabile fino all'arrivo del carrello dei formaggi, quando perse ogni ritegno, continuando a gridare "Ancora!Ancora! Ancora" al cameriere». Ma chi può darle torto? Certo, c'è del delizioso genio nelle creazioni degli chef. Per un piacere puro, semplice e genuino, però, il formaggio non ha rivali.

È nata un'isola. Due secoli di evoluzione delle cucine all'americana

Il 1800

Nelle case europee più agiate, di norma, c'è un grande tavolo di fronte al focolare o, verso la fine del secolo, a una stufa di ghisa. Le cucine sono luoghi chiusi e separati dal resto della casa, cucinare è compito della servitù.

Primo '900

Un'ondata di efficienza, stimolata dal lavoro nelle fabbriche, si propaga nelle case degli americani. Il mobile da cucina Hoosier è molto capiente ed è inoltre provvisto di un piano da lavoro estraibile.

Anni 20

La "Francoforte", disegnata dall'architetto tedesco Grete Schütte-Lihotzky per le case popolari, aumenta notevolmente l'efficienza della cucina grazie a innovazioni come le pattumiere a scomparsa e i cassetti per la farina in legno di quercia, per scongiurare la presenza di tarme.

Anni 30

Frank Lloyd Wright disegna una cucina per Nancy Willey, una cliente del Minnesota che gli aveva richiesto una soluzione per poter rimanere a contatto con gli ospiti mentre preparava la cena. Una finestra passavivande anticipa le cucine aperte che avrebbero fatto la loro comparsa a breve.

Anni 40

La cucina diventa il centro della casa. Marcel Breuer, nel 1949, costruisce un modello all'avanguardia nel giardino del Museo di Arte Moderna di NY, con i banconi aperti verso gli altri ambienti e dai quali «si può controllare qualunque altra attività».

Anni 50

Le cucine all'americana, aperte e provviste di moderni elettrodomestici, sono ormai molto diffuse, con isole collegate a pensili su misura, passavivande e penisole. I progettisti prediligono azzardate forme aerodinamiche e colori vivaci.

Anni 60

Il programma televisivo "The French chef" di Julia Child rende popolare la figura della cuoca-intrattenitrice, diffondendo l'idea che si può cucinare conversando con gli ospiti. Il bancone di cucina diventa anche palcoscenico.

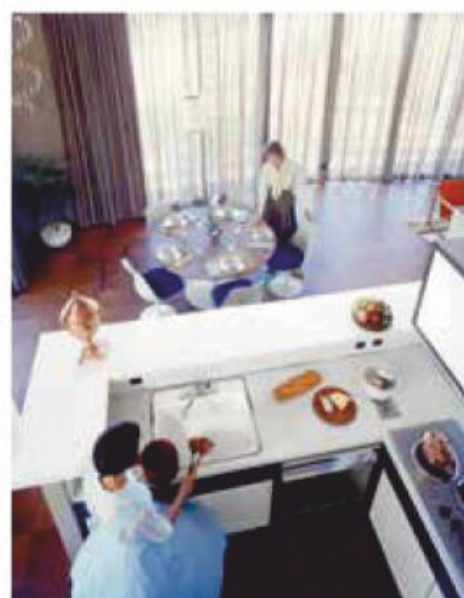
Anni 70

L'influenza delle controculture, dello spirito comunitario, del fai da te emerge nel modo di disporre gli attrezzi da cucina ben visibili, nei banconi di cucina ancora più aperti. Le cucine a isola sono sempre più frequenti, così come le piante che spesso ne decorano il contorno.

Anni 90

Quando Food Network comincia ad andare in onda tutto il giorno, l'interesse per la cucina professionale sale a dismisura. Le cucine delle case americane assumono un'aria sempre più professionale: fornelli da ristorante, pentole e strumenti in acciaio inossidabile, cappa d'aspirazione.

Anni 2000

Cucine a isola sempre più evolute contengono ormai tutto ciò che è necessario: lavandino, lavastoviglie, fornelli e frigoriferi a scomparsa.

Dal 2010 a oggi

Grandi cucine a isola con meno funzioni pratiche delle precedenti, se non come piano di lavoro e di condivisione (in altre parole: come tavola), tornano alla ribalta.

È Natale!
Regala il gusto della qualità Callipo
Scopri i nostri prodotti su:
shop.callipo.com
CALLIPO
FILETTI DI TONNO
TONNO CALLIPO
TONNO CALLIPO
CALLIPO
1913

HANDBOOK

WHAT TO COOK NOW

Quattro ricette, facili e deliziose, per **valorizzare al massimo i prodotti di stagione**

I pomodori di fine stagione e le zucche invernali offrono lo spunto per fantastiche preparazioni.

prodotto da MARY-FRANCES HECK   foto di CAITLIN BENSEL

FOOD STYLING: MAGGIE RUGGERIO; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

SKIRT STEAK ALLA SALSA DI SOIA E ACETO BALSAMICO

Erbe aromatiche e aglio schiacciato, con il loro sapore deciso, contrastano i peperoncini dolci, mentre una marinatura leggera insaporisce la carne

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI, PIÙ 2 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 6 PERSONE

4 cucchiai di aceto balsamico
4 cucchiai di salsa di soia
Sale
1 kg di skirt steak (lombatello piccolo)
1 cipolla
500 g di peperoncini dolci
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di pepe nero macinato
1 mazzetto di coriandolo fresco
2 cucchiai di erba cipollina tritata
2 cucchiai di succo di limone
1 spicchio d'aglio
Pane tostato, per servire

1. Unite aceto, salsa di soia e un pizzico di sale in una ciotola di grandi dimensioni. Affettate la carne e aggiungetela alla marinatura. Coprite con pellicola alimentare e mettete in frigorifero per almeno 2 ore, o fino a 8 ore.

2. Scaldate una bistecchiera a fuoco medio-alto. Sbucciate e affettate la cipolla. Unite peperoncini, cipolla, olio extravergine d'oliva, pepe nero e 1/2 cucchiaino di sale in una ciotola di medie dimensioni; mescolate. Versate il composto sulla bistecchiera calda e grigliate finché la verdura non sia tenera e abbrustolita, per circa 10-12 minuti. Trasferite nuovamente il composto nella ciotola e condite con coriandolo fresco tritato, erba cipollina, succo di limone e aglio schiacciato. Coprite con pellicola alimentare e mettete da parte per 15 minuti.

3. Rimuovete la carne dalla marinatura e scartate quest'ultima. Tamponate la carne con carta assorbente quindi appoggiatela sulla bistecchiera calda. Cuocete, girando ogni tanto, fino alla cottura desiderata, da 10 a 15 minuti. Trasferite la carne su un tagliere e lasciatela riposare per 15 minuti.

4. Tagliate la carne a fette sottili, prestando attenzione ad affettarla perpendicolarmente alle fibre. Salate e pepate a piacere. Servite con il contorno di peperoncini e il pane tostato.

Da fare in anticipo: Potete marinare la carne per 8 ore o tutta la notte.

foto di VICTOR PROTASIO

PIZZE GRIGLIATE CON FRIARIELLI, RICOTTA E MIELE AL ROSMARINO

Aromatizzate il miele con del rosmarino, per dare uno squisito tocco finale a queste pizze. Provate questo miele anche nel gin & tonic, o servitelo insieme a un vassoio di formaggi

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

- **170 g di miele**
- **2 rametti di rosmarino**
- **300 g di friarielli**
- **Olio extravergine d'oliva**
- **2 spicchi d'aglio**
- **½ cucchiaino di peperoncino a scaglie**
- **6 pomodori secchi**
- **Sale**
- **¼ di cucchiaino di pepe**
- **500 g di pasta per la pizza, pronta da stendere**
- **250 g di ricotta**
- **100 g di Pecorino Romano grattugiato**
- **Sale Maldon, per guarnire**

1. Unite miele e rosmarino in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio-basso. Portate a ebollizione, quindi abbassate il fuoco e fate sobbollire per 10 minuti. Togliete dal fuoco, lasciate raffreddare per 10 minuti, quindi scartate il rosmarino. Mettete da parte il miele.

2. Nel frattempo, scaldate una bistecchiera a fuoco medio-alto e ungetela con poco olio di semi (alternativamente, potete utilizzare il barbecue).

3. Cuocete i friarielli in abbondante acqua salata e bollente per 2 minuti. Scolateli e trasferiteli immediatamente in una ciotola piena d'acqua ghiacciata. Scolateli nuovamente.

4. Grigliate i friarielli sulla bistecchiera calda finché non siano leggermente abbrustoliti, da 2 a 3 minuti. Toglieteli dalla griglia e tagliateli a pezzi. Scaldate 3 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una padella di medie dimensioni a fuoco medio, aggiungete aglio tritato e peperoncino. Cuocete per 2 minuti quindi unite friarielli e pomodori secchi tritati. Cuocete per 1 minuto; salate, pepate e mettete da parte.

5. Dividete la pasta della pizza in 4 porzioni. Ungete una teglia da forno con olio extravergine d'oliva e appoggiatevi 1 porzione di pasta. Stendetela con le mani, formando un disco del diametro di circa 18 cm. Spennellate entrambi i lati con olio extravergine d'oliva. Ripetete la procedura con la pasta rimanente.

6. Trasferite una pizza sulla bistecchiera (oppure sulla griglia del bbq) e grigliate per 2-3 minuti, finché non sia appena abbrustolita sotto. Giratela e spalmate la superficie con 1/4 della ricotta. Aggiungete 1/4 del pecorino Romano e 1/4 dei friarielli, coprite e continuate a cuocere per 3 minuti. Togliete la pizza dalla griglia e completatela con con olio d'oliva extravergine, miele al rosmarino e sale Maldon a piacere. Servite subito.

- DAVID MCCANN

COSCE DI POLLO AL FORNO CON ZUCCA E SOMMACCO

Fette di zucca e cosce di pollo hanno lo stesso tempo di cottura, rendendo così questa ricetta pratica e semplice. Una spolverata finale di sommacco e pepe d'Aleppo aggiunge un tocco di fresca acidità al piatto

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 50 MINUTI, PIÙ 8 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 4 PERSONE

4 **cosce di pollo**
Sale
4 **cucchiaini di scorza di limone grattugiata**
2 **cucchiaini di pepe nero**
2 **piccole zucche table gold, oppure butternut**
3 **cucchiai di olio extravergine d'oliva**
3 **rametti di timo fresco, più qualche foglia per guarnire**
30 g **di burro**
1 **cucchiaino di miele**
1 **cucchiaino di sommacco**
1 **cucchiaino di pepe di Aleppo, o altro peperoncino piccante**

1. Disponete le cosce di pollo su una teglia da forno e condite con 1 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata e 1 cucchiaino di pepe nero macinato. Trasferite la teglia in frigorifero, senza coprirla, per 8 ore o tutta la notte.

2. Rimuovete il pollo dal frigo e portatelo a temperatura ambiente, per circa 1 ora. Preriscaldate il forno a 220°C. Lavate la zucca, tagliatela a fette e aggiungetela alla teglia con il pollo. Conditela con 1/2 cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di pepe nero macinato. Aggiungete i rametti di timo alla teglia.

3. Inserite la teglia nel forno preriscaldato e cuocete finché la temperatura interna della coscia non raggiunga 74°C, per circa 35 minuti. Sfornate e trasferite pollo e zucca su un vassoio. Scartate il timo ma conservate i succhi di cottura.

4. Scaldate il burro in una casseruola di piccole dimensioni finché non sia dorato e profumato, per circa 3 minuti. Versate i succhi di cottura del pollo nella casseruola e mescolate con una frusta. Aggiungete il miele, 1/2 cucchiaino di sommacco, 2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata e 1 pizzico di sale; amalgamate. Versate il composto sopra il pollo e la zucca nel vassoio. Guarnite con pepe di Aleppo, foglie di timo e il sommacco rimanente. - *JOSH MILLER*

NOTA: Potete trovare il sommacco in negozi specializzati oppure su www.amazon.it

FRITTELLE DI PATATA DOLCE CON SALSA AL LIMONE E TAHINA

La consistenza delicata della pastella rende queste frittelle incredibilmente croccanti. Friggetele delicatamente a fuoco medio così da ottenere una cottura uniforme e bordi croccanti ma non troppo abbrustoliti

TEMPO DI PREPARAZIONE: 55 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 5 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

180 g di yogurt greco
2 cucchiai di tahina
2 cucchiai di succo di limone fresco
1 spicchio d'aglio
½ cucchiaino di pepe nero macinato
Sale
500 g di patate dolci
500 g di patate gialle
Olio extravergine d'oliva
2 porri
2 uova
30 g di farina 00
½ cucchiaino di cumino macinato
½ cucchiaino di curcuma in polvere
½ cucchiaino di zenzero in polvere
Olio di semi, per friggere
Insalata, per guarnire

1. Unite yogurt, tahina, succo di limone, aglio grattugiato, pepe e 1/4 di cucchiaino di sale in una ciotola di piccole dimensioni. Amalgamate e mettete da parte.

2. Sbucciate le patate dolci e quelle gialle, quindi grattugiatele con una grattugia a fori grossi. Trasferite in un colino, salate con 1 cucchiaino di sale e lasciate colare per 10 minuti. Trasferite le patate grattugiate su un panno pulito, chiudete a fagottino e strizzate per eliminare l'acqua in eccesso. Mettete le patate strizzate in una ciotola di medie dimensioni.

3. Scaldate 1 cucchiaio e mezzo di olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Affettate sottilmente i porri e aggiungeteli alla padella, insieme a un pizzico di sale. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché non siano tenere e dorate, per circa 5 minuti, quindi toglietele dal fuoco. Aggiungete porri, uova, farina, cumino, curcuma e zenzero al composto di patate; amalgamate.

4. Pulite la padella con carta assorbente e versateci mezzo dito di olio di semi. Scaldate a fuoco medio finché non luccichi. Prendete il composto a cucchiaiate e ponetelo nell'olio caldo; schiacciate le frittelle con una paletta per appiattirle. Cuocete, finché non siano ben dorate e croccanti, circa 2-3 minuti per lato. Trasferite le frittelle su un piatto foderato con carta assorbente e salate a piacere. Ripetete la procedura con il composto rimanente, aggiungendo altro olio se necessario. Servitele calde con l'insalata e la salsa allo yogurt. - *KELSEY YOUNGMAN*

BOTTLE SERVICE

WHAT TO DRINK NOW

Nuove destinazioni. In Portogallo, dove i vini valgono una (ri)scoperta

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: HEATHER CHADDUCK HILLEGAS

prodotto da RAY ISLE *foto di CHRISTOPHER TESTANI*

TRA TUTTI I PRINCIPALI PAESI produttori di vino europei, perché il Portogallo è così poco considerato? L'appassionato di vini americano medio può citare a memoria un gran numero di regioni francesi, si orienta con disinvoltura in Italia tra Chianti e Barolo, ricorda benissimo quel bicchiere di Rioja o di sherry, e perfino i Riesling tedeschi. Se però si nomina il Portogallo, il risultato sarà molto probabilmente uno sguardo interrogativo, seguito da: un momento, vuoi dire quel vino portoghese frizzante di colore rosa? In quella buffa bottiglia? Mateus, giusto? Sì, quello. Nulla da eccepire sul Mateus: se cercate un vino poco costoso, frizzante, rosa e dolciastro, è una scelta come un'altra. Ma non rappresenta il vino portoghese più di quanto una Bud Light non rappresenti la birra. I vini di questo affascinante paese abbracciano una grande varietà di stili; la loro qualità, grazie all'ambiziosa generazione di viticoltori odierna, è notevolmente cresciuta. Ad esempio: il vinho verde, secondo voi, non è che un bianco senza pretese da bere ghiacciato d'estate? Può darsi, ma provatelo nelle versioni di Anselmo Mendes, che ne rivelano qualità e sfumature del tutto inaspettate. Ricordate i robusti rossi delle assolate pianure dell'Alentejo? Assaggiate allora i vini freschi e leggeri di Catarina Vieira, di Herdade do Rocim. Oppure cercate prodotti di Bairrada, o Dão, regioni di cui probabilmente non avete mai sentito parlare. Direi che è arrivato il momento di rendere giustizia a questi vini, una volta per tutte. Negli ultimi anni, il Portogallo è diventato una delle destinazioni di viaggio più richieste del mondo, quindi mi auguro che questo rinnovato interesse per il paese riguardi anche i suoi vini che, tra l'altro, hanno spesso un prezzo molto conveniente rispetto alla qualità offerta; e che, anche nei casi più costosi, sono sempre molto meno dispendiosi di un biglietto aereo per Lisbona.

BIANCHI

ANSELMO MENDES, 3 RIOS VINHO VERDE 2018
Per tutti coloro che sono abituati a bere vinho verde semplice e frizzante, le etichette di Anselmo Mendes sono una rivelazione. Questo profumato bianco è molto piacevole, grazie anche ai suoi spiccati sentori di lime e pompelmo.

RAMOS PINTO DUAS QUINTAS DOURO BIANCO 2017
Questo morbido vino di Ramos Pinto, produttore di Porto di lungo corso, è un assemblaggio di tre vitigni portoghesi: rabigato, arinto e viosinho. Presenta sentori di pera matura e di marzapane.

VILA NOVA ALVARINHO 2018
Questa tenuta è di proprietà della famiglia Lencastre dal XII secolo, anche se vi si produce vino — come questo bianco fresco dai sentori di pompelmo — solo dagli anni 70.

ESPORÃO RESERVA WHITE 2017
La soleggiata regione dell'Alentejo produce vini caratterizzati da sviluppati profumi di frutta. Questo assemblaggio di antão vaz, roupeiro e altri vitigni non fa eccezione: profuma di mandarino, di agrumi dolci e ha una consistenza vellutata in bocca.

SOALHEIRO ALVARINHO 2018

Soalheiro è stata una delle prime aziende a puntare con decisione sul vitigno alvarinho. Il loro è infatti, ancora oggi, uno dei migliori in circolazione, e vi conquisterà con note agrumate fresche e pungenti e spiccata mineralità.

CAVES SÃO JOÃO POÇO DO LOBO ARINTO 1994

Nel 2013 i proprietari di questa stravagante azienda vinicola di Bairrada hanno deciso di rendere nuovamente disponibili le vecchie annate conservate nella loro cantina. Questo Arinto, dagli spiccati sentori di limone, con note di mandorla tostata, è l'etichetta del momento.

ROSSI

JOÃO PORTUGAL RAMOS VILA SANTA ROSSO 2017
Prepotenti note di frutti rossi, semplici e di facile beva, sono il tratto distintivo di questo assemblaggio di pregiate varietà coltivate nei pressi di Estremoz, nel sud del Portogallo.

DAC TINTO 2016
Alvaro Castro, il più importante produttore della regione di Dão, utilizza uve biologiche della sua tenuta Quinta de Pellada — dove la vite è coltivata dal 1500 — dando origine a questo rosso dai sentori di ciliegia e pepe.

PRATS & SYMINGTON PRAZO DE RORIZ 2016
Quinta de Roriz, nel cuore della valle di Douro, è il luogo da cui proviene questo rosso profumato di more. Il suo sapore rimanda all'avvolgente calore dell'estate portoghese e alle abbondanti erbe selvatiche della valle.

QUINTA DE LA ROSA ROSSO 2017
Jorge Moreira è uno degli enologi più competenti della valle di Douro. Questo vino dai sentori di bacche rosse e di violetta, che lui produce per Quinta de la Rosa, è un ottimo affare.

HERDADE DO ROCIM ALICANTE BOUSCHET 2016
I soci Catarina Vieira e Pedro Ribeiro guidano questa ambiziosa azienda vinicola in Alentejo. I profumi di questo aromatico vino dai riflessi violetti richiamano foglie d'alloro e ciliegie nere.

ELADIO PIÑEIRO LA COARTADA GRANDE ESCOLHA 2009
Eladio Piñeiro coltiva questo vino con il metodo biodinamico e lo invecchia senza fretta finché non lo ritiene pronto per essere consumato. Le sue note di lamponi e di sottobosco sfumano dolcemente sui tannini fini e delicati.

FILIPA PATO & WILLIAM WOUTERS NOSSA CALCARIO ROSSO 2016
Marito e moglie nella vita, Wouters e Pato definiscono i loro vini "senza trucchi" e certamente questo floreale rosso Bairrada dal corpo leggero, senza alcun passaggio in botte di rovere, non tradisce le attese.

QUINTA DO VALE MEÃO DOURO 2016
Vale Meão è stata per lungo tempo il cuore della produzione dell'iconico rosso portoghese Barca Velha. Oggi il proprietario Francisco Olazabal vi produce il suo vino eccellente, ricco di violetta, caffè e lamponi neri maturi.

WARRE PORTO INVECCHIATO 2017
Nella straordinaria annata 2017, forse la migliore degli ultimi trent'anni per il Porto, i vini di tutte le maggiori aziende sono risultati strepitosi, ma il Warre si distingue, tra questi, per i finissimi aromi floreali, di prugna, di more, e per il suo gusto intenso e definito.

Speciale Bollicine

Tra Francia e Italia, bottiglie di carattere e con personalità distinte per i brindisi delle feste. Per inaugurare con stile - spumeggiante - l'anno che verrà.

In equilibrio

Cuvée Paradiso Brut Quintopasso

Facile immaginare un eden tropicale, tra frutta gialla e note iodate, mettendo il naso nel calice di questo Metodo Classico made in Modena. Firmato dalla quinta generazione della famiglia Chiarli, gioca sull'equilibrio tra la freschezza del Sorbara e la solare esuberanza dello Chardonnay. Sensazioni confermate da un assaggio appagante.

ORO

Le Blanc de Blancs 2013 Ayala

Gioca tutto sulla purezza questa cuvée emblematica della Maison di Aÿ: quintessenza dello Chardonnay, millesimo 2013 – grande annata –, una bottiglia trasparente dal nuovo design che esalta le nuance dorate dello Champagne, etichetta tonda e leggibile. Nel bicchiere grande freschezza aromatica, mineralità e texture setosa.

Vendemmie miracolose

Grand Cru Millésime 2012 Blanc de Blancs Nicolas Feuillatte

Da un'annata difficile, una sfida pienamente vinta per questo entusiasmante millesimato, vivace e suadente, con belle note agrumate e floreali. Da stappare subito o conservare in cantina per occasioni speciali.

NUANCE

Rösa Alta Langa Docg Brut millesimato 2015 Cocchi

Speziato, fresco e sapido. Un millesimato poco dosato ottenuto da leggera macerazione e pressatura delle uve di pinot nero in purezza, cui si devono la nuance di colore e il frutto intenso.

Intenso

Dom Pérignon Vintage 2002 Plénitude 2

Maturità, longevità, capacità d'intessere entusiasmanti dialoghi gastronomici. Sono queste le caratteristiche principali – espresse con una cifra stilistica intensa e rigorosa basata sul lento affinamento del vino sui lieviti, per almeno 15 anni – della linea P2. Una "seconda vita di un millesimato Dom Pérignon", evoluzione della serie Oenothèque che aveva rappresentato la prima sfida al tempo da parte dello chef de cave Richard Geoffroy, che oggi ha passato il testimone a Vincent Chaperon. Obiettivo: raggiungere la pienezza del gusto dello Champagne rendendolo ampio, profondo, intenso, ma mantenendo freschezza e mineralità. Il millesimo 2002 si rivela pienamente riuscito: esuberante al naso, con note di frutta esotica, spezie dolci e coriandolo, all'assaggio conferma in pieno il profilo fruttato risultando sontuoso, imponente, sensuale.

LA VIE EN ROSÉ

La Grande Dame Brut Rosé 2008 Veuve Cliquot

Versione rosé dell'etichetta omaggio alla leggendaria Madame Clicquot, soprannominata la Grande Dame dello Champagne. In una grande annata, audace ed elegante.

LIETI CALICI

Franciacorta Docg Teatro alla Scala Brut 2014 Bellavista

Dedicata al famoso teatro d'opera milanese, questa cuvée a base di grappoli selezionati di chardonnay e pinot nero rappresenta la quintessenza dello stile della cantina franciacortina: elegante, aristocratico, di grande tessitura.

Numerato

Cuvée Non Plus Ultra 2004 Bruno Paillard

Nasce solo in grandi annate, come questa, dalle uve dei villaggi più rinomati della Champagne. Fermentazione in piccole botti di rovere e 15 anni in cantina, di cui due dopo la sboccatura: un grande lavoro per uno Champagne che punta alla perfezione, in bottiglie numerate.

Perlage deluxe

Brut Millésime 2008 Charles Heidsieck

Sfarzoso, sontuoso, possente. Così la storica Maison di Reims – fondata nel 1851 dall'intraprendente ed esuberante Charles Heidsieck, soprannominato "Champagne Charlie" – descrive questo millesimo baciato dal clima che unisce la forza e la struttura delle uve pinot e la freschezza dello chardonnay: scintillante alla vista, complesso al naso con note di agrumi canditi e frutta secca, vivace, avvolgente e persistente all'assaggio, dopo aver sedotto con la sua texture generosa e la bella mineralità, lascia sensazioni di caramello e yuzu. Ideale per brindisi importanti.

Al quadrato

Roederer Starck Brut Nature 2012

Mettere assieme due creativi: da un lato l'architetto Philippe Starck, dall'altro lo chef de cave Jean-Baptiste Lécaillon. Un incontro avvenuto nella Maison di Champagne Louis Roederer dove è nata questa bollicina a zero dosaggio, frutto delle terre nere di Cumières nella Vallé de la Marne condotte in biodinamica. Prima annata 2009, oggi in commercio c'è la 2012 - 55% pinot noir, 25% meunier, 20% chardonnay -, annata difficilissima in Champagne, una sfida che questa bottiglia sembra aver vinto dopo 60 mesi di affinamento. Naso e bocca schietti, diretti, quasi minimali, dove complessità non fa rima con opulenza. E se l'attacco rimanda agli agrumi e a frutti succosi, il finale sceglie la salinità con una chiosa cristallina.

DA RECORD

51,151 Trentodoc Moser

Da uve chardonnay in purezza, raccolte a mano, questo Trentodoc dal perlage elegante, con piacevoli note fresche e fragranti, celebra il Record dell'Ora di Francesco Moser a Città del Messico: era il 1984 quando il ciclista italiano riuscì a percorrere 51.151 chilometri in un'ora.

Una limited per celebrare un gigante

Nuragus

Metodo Classico Argiolas

100% uve nuragus – vitigno autoctono sardo a bacca bianca – e stile che guarda alla Champagne e alla Franciacorta per questo Metodo Classico elegante e complesso in edizione limitata di 3mila bottiglie, dalle spumeggianti note mediterranee.

PÉT NAT

Gabry IGP Colli di Salerno Viticoltori Lenza

Aglianico in versione rosata e frizzante, prodotto con metodo ancestrale senza solfiti aggiunti, il Gabry è un vino rifermentato in bottiglia scattante e fresco, da bere senza troppi pensieri e con generosità.

Only

Coronea Franciacorta Brut Docg Coronea

Un'unica etichetta e un'unica vigna per questa piccola cantina sulle colline bresciane, nata dal sogno di Andrea Bignotti e Chiara Turelli. Dal vigneto a corona arrivano le uve chardonnay alla base di questo Brut elegante e fragrante dal carattere insieme fresco e strutturato.

PROSPETTIVE

Wildbacher Brut Rosé Col Sandago

Le linee astratte del dipinto Prospettiva 1 di Martino Zanetti, in versione stilizzata e in rilievo, decorano bottiglia e astuccio di questo eccellente spumante rosé.

Vintage

Krug 2006

"Capricious Indulgence": così è stato battezzato il millesimo 2006 della cuvée della Maison Krug, firmato a quattro mani dallo storico chef de cave Eric Lebel e da Julie Cavil, che ne ha da poco raccolto il testimone. Da un'annata capricciosa e difficile, in cui un caldo sole si è alternato a piogge intense, nasce infatti uno Champagne "gastronomico" che nel bicchiere mostra tutta la sua stoffa rotonda e complessa, mantenendo tuttavia – grazie alla maestria enoica e alla lunga permanenza in cantina – grande equilibrio e raffinatezza. Assemblaggio basato principalmente sul pinot noir, cui chardonnay e meunier apportano rispettivamente opulenza e freschezza, garantisce una bevuta dalla grande generosità. Da godere appieno, in puro clima festivo.

Genius loci

Cuvée 'More Brut Blanc de Noirs Moratti

Punta soprattutto sul pinot nero e sull'interpretazione in bottiglia del terroir dell'Oltrepò Pavese il nuovo corso di Castello di Cicognola, tenuta di famiglia trasformata da Gabriele Moratti in una nuova "maison" del Metodo Classico. Tra le diverse etichette c'è questo Brut da uve pinot nero e meunier, ampio e ben bilanciato con piacevoli note fresche e dolci di frutti rossi.

Rifermentato

Asolo Prosecco ColFondo DOCG Bele Casel

Se il Colfondo – vino rifermentato in bottiglia sui lieviti che restano sul fondo – è diventato un inequivocabile stile del Prosecco, si deve a prodotti come questo di Luca Ferraro. Da uve glera in purezza lavorate con metodo tradizionale, nasce questo vino in constante evoluzione dal carattere spiccatamente minerale e sapido, dalle lievi note di crosta di pane.

Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc

La prima etichetta realizzata da Giulio Ferrari ai primi del Novecento è ancora un simbolo della cantina oggi guidata dalla terza generazione della famiglia Lunelli. Intensamente profumato, persistente e di grande finezza, è un Blanc de Blancs tutto giocato sulla freschezza.

De Sousa Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Cuvée des Caudalies

Erick De Sousa è un piccolo produttore di Avize, un vigneron "naturale" che non fa tuttavia proclami. Questo Brut 100% chardonnay è immediatamente buono: floreale e minerale con una trama marina e agrumata sul finale.

CHARME

RSRV Blanc de Blancs Grand Cru 2014 Mumm

Da uve chardonnay del cru di Cramant, nella Côte des Blancs, e da una vendemmia di alto profilo, uno Champagne semplicemente affascinante: fresco, vivace, charmant.

Masters

CHAMPAGNE JACQUESSON CUVÈE 737 DT

Le mitiche cuvée dei fratelli Chiquet. Questa è basata sulla vendemmia 2009 più un 30% di vins de réserve. La Dégorgement Tardif ha tappo in sughero cilindrico, una vecchia pratica che assicura complessità e freschezza.

HAUTE

Maison Rare Champagne 2006

Se l'alta moda avesse uno Champagne questo sarebbe il Rare Champagne: solo undici cuvée in 40 anni - 70% chardonnay, 30% pinot nero - le sole ritenute all'altezza dallo chef de cave Régis Camus. Un millesimo generoso, caldo, dall'impronta orientale con note di mango, kiwi e passion fruit con chiosa da pan brioche.

Extra

Tout de Blanc Magnum Joseph Perrier

L'arte – quella, ispirata alla natura, della giovane Lauren Collin – incontra il fascino della Maison di Chalon en Champagne guidata da Benjamin Fourmon, da poco subentrato al padre Jean-Claude. Dalla loro collaborazione e sintonia nasce il Tout de Blanc, realizzato in un'edizione limitata di sole millecinquecento bottiglie in formato magnum: una cuvée d'eccezione – base 2014 – da uve chardonnay in purezza, frutto di attenta selezione in vigna. Un Extra Brut giocato sull'eleganza che da sempre caratterizza la casa francese, in cui emergono le note di frutti bianchi e gialli e la bella struttura floreale.

Boxing

Berlucchi '61 Franciacorta Nature Millesimato

Un elegante cofanetto in legno racchiude l'anima della cantina della Franciacorta in tre etichette del millesimo 2012, non dosate: il Metodo Classico "tradizionale" (assemblaggio di pinot nero e chardonnay), il Rosé e il Blanc de Blancs, l'ultimo nato.

I MIGLIORI
ABBINAMENTI
CON I VINI REGIONALI
ITALIANI

I LIEVITATI E L'ARTE DEL VINO

Antica Pasticceria Muzzi in collaborazione con l'Associazione Le Donne Del Vino

Un sodalizio che accomuna straordinarie professionalità tra dolce e mondo vino, da quelle tecniche a quelle operative, da quelle imprenditoriali a quelle di servizio. Una collaborazione unica, destinata a dare un contributo importante a due mondi sempre più affini e vicini.
Conoscere il vino per meglio apprezzare ogni accostamento al mondo dei lievitati.

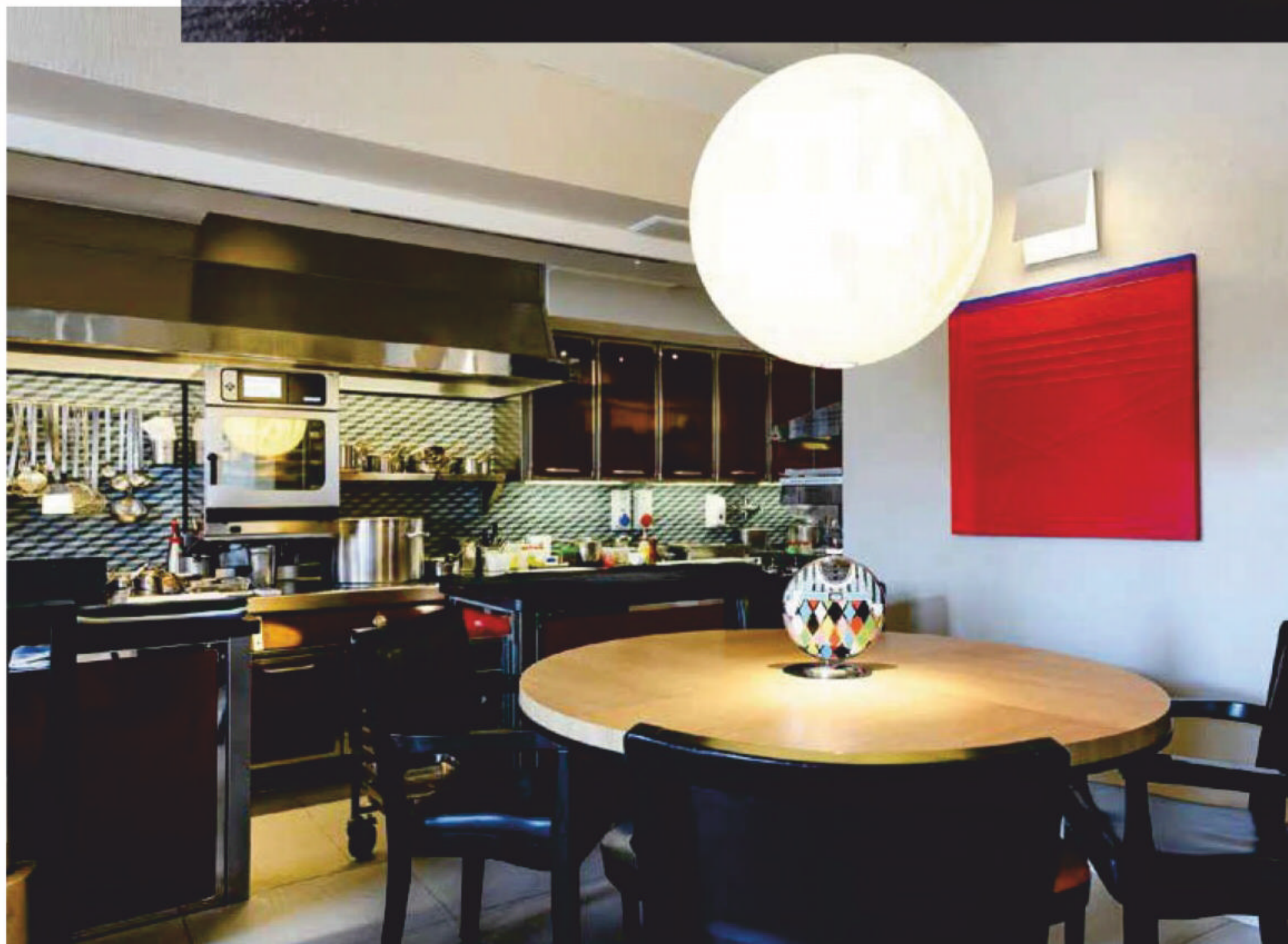
Voilà dunque, una pratica guida ai migliori abbinamenti tra vino e lievitati, tra il nettare degli Dei e il Re dei dolci italiani.
Semmai ci fosse stata una certezza sino ad oggi, ovvero che non sono solo le bollicine un abbinamento da proporre con un panettone un pandoro o con una colomba, ora ne avremo piena consapevolezza.
L'esperienza e l'apporto dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino si condenserà in un manuale di cui vi faremo dono all'acquisto di ogni singolo Panettone della Linea Vini di Antica Pasticceria Muzzi.

www.pasticceriamuzzi.com

ABOUT

SISTEMI GASTRONOMICI

Otto locali tra Verona, Milano e Bahrein, più due nuove aperture, di cui una in Sicilia: **Giancarlo Perbellini** racconta la sua "galassia"

di FEDERICO DE CESARE VIOLA

FINE DINING E BISTRONOMIE, tapas e pasticceria, pizza e cucina di mare: non c'è un format e un tema gastronomico che Giancarlo Perbellini non abbia esplorato e interpretato secondo la sua personalità, unendo abilità gastronomiche e imprenditoriali come molti dei suoi colleghi non sono in grado di fare. Nel suo feudo veronese brillano le due stelle Michelin di Casa Perbellini, il piccolo quartier generale inaugurato nel 2004 dopo la lunga e importante esperienza a Isola Rizza: un ristorante-palcoscenico, nel senso letterale del termine, in cui sala e cucina lavorano in simbiosi e in cui tutto accade davanti al cliente, a cominciare dall'apparecchiatura fatta al momento: «È un modo per colmare la distanza che si crea nel fine dining – conferma lo chef - dove la gente a volte si sente a disagio. Qui invece cerchiamo di rompere gli schemi classici, facendo sentire tutti a casa».

Nei menù più recenti è cresciuta l'attenzione al mondo vegetale e il degustazione "Verdurando" sta conquistando sempre più clienti. Tra i bestseller della scorsa estate gli spinaci serviti con crema di pecorino, olio all'erba cipollina e porro brasato. Con soli 18 coperti a pranzo e a cena, qui è impossibile replicare la formula del celebre carrello dei dessert – i cui c'erano fino a 32 diverse proposte – che ha fatto la gioia di tanti golosi: «Era un lavoro apocalittico. Adesso i dessert sono molto più essenziali, ma vogliamo tornare anche a dolci più composti. Quella da ristorante è un concetto di pasticceria emozionale che ti dà l'opportunità di lavorare al momento, cosa che non avviene con la pasticceria classica, di creare contrasti, di ripensare la tradizione, ma sempre con prudenza. Dopo una grande cena non ti puoi permettere di cadere sul dolce: deve essere in grado di sorprendere e di farsi ricordare. Anche qui giochiamo con le verdure, come nel caso del gelato alla lattuga con sbrisolona al Marsala». Tra le altre proposte che valgono il viaggio a Verona c'è la crostata alle pesche in osmosi con pesto disidratato e la sablée al cioccolato, dichiaratamente ispirata al classico che Bernard Pacaud, maestro di Perbellini, propone all'Ambrosie: «Per me è il dolce più buono del mondo».

Il problema del settore è che manca un vero movimento di pasticceria da ristorazione: «Ci sono alcuni giovani bravissimi come Fabrizio Fiorani – sot-

Dall'alto. Giancarlo Perbellini e la brigata di Casa Perbellini; lo chef con Gloria De Negri, nel laboratorio della X Dolce Locanda. Nella pagina accanto, dall'alto. Il wafer al sesamo con tartare di branzino; la sala di Casa Perbellini a Verona. In apertura. Giancarlo Perbellini.

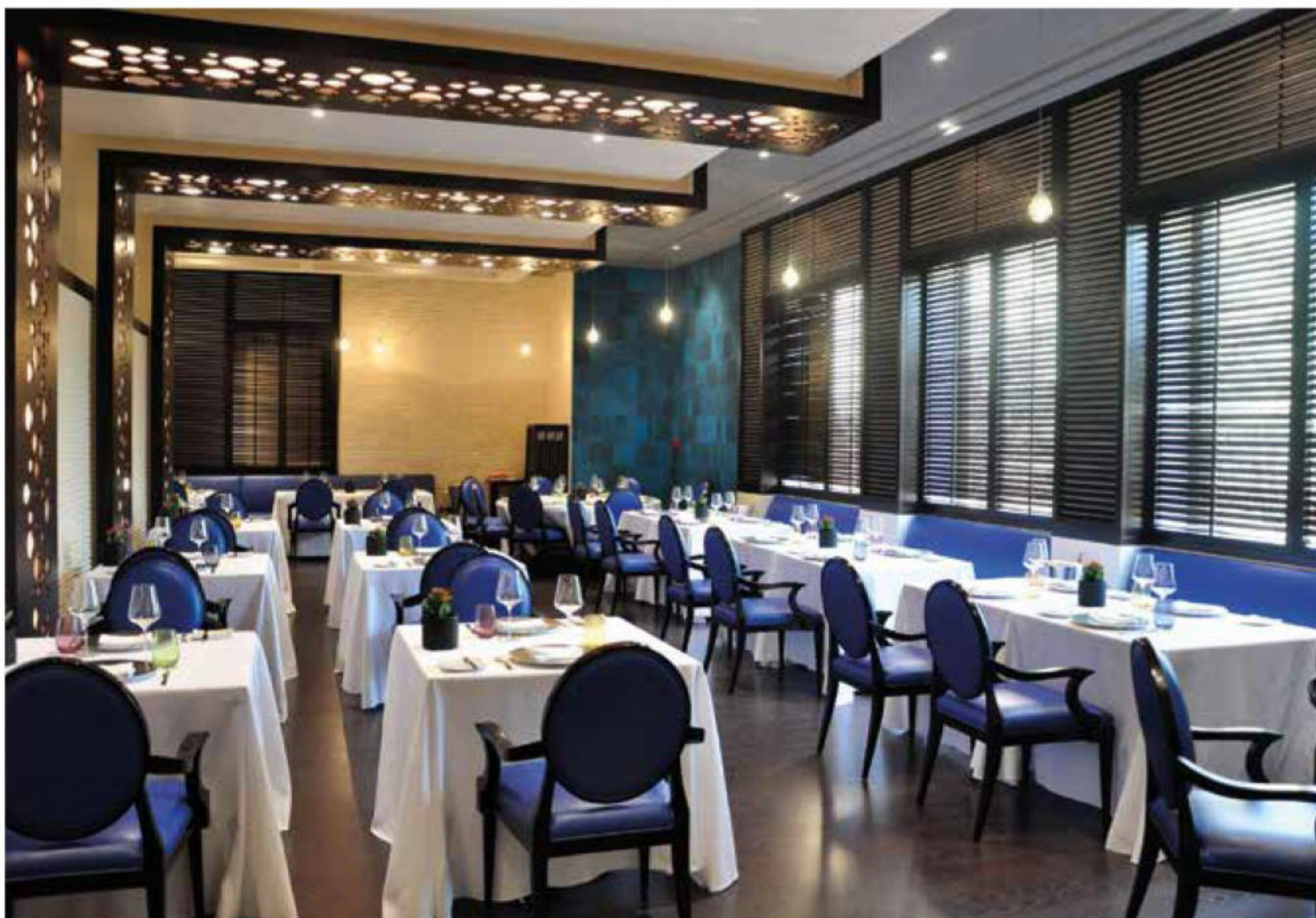
tolinea - ma in generale è difficilissimo trovare persone preparate perché manca una vera scuola come per la pasticceria da asporto».

In città sono cinque gli altri locali del gruppo che lo chef gestisce in comproprietà, e diventeranno presto sei con l'acquisizione, proprio in questi giorni, di un nuovo indirizzo in centro che proporrà cucina classica regionale. Il più "vecchio" è la pizzeria Du de Cope, inaugurata 14 anni fa, poi c'è Al Capitan della Cittadella, prima trattoria e ora ristorante di pesce, saldamente guidato da Andrea Manzoli, già sous chef di Perbellini con cui nacque uno dei signature più amati, il wafer al sesamo con tartare di branzino. La Locanda 4 Cuochi è l'archetipo del bistrot, nato dopo il progetto, ormai terminato, al Forte Village in Sardegna: «La Locanda è nata con l'idea di fare una cucina italiana democratica, alla portata di tutti, con un prezzo medio di circa 40 euro». TapaSotto, che quest'estate ha subito un restyling, si ispira ai tapas bar con un concept trasversale, dal pranzo all'aperitivo alla cena, e un menù di cicchetti, da sei euro in su, tra cui il favoloso uovo in vetro con spuma di parmigiano, pomodoro e basilico.

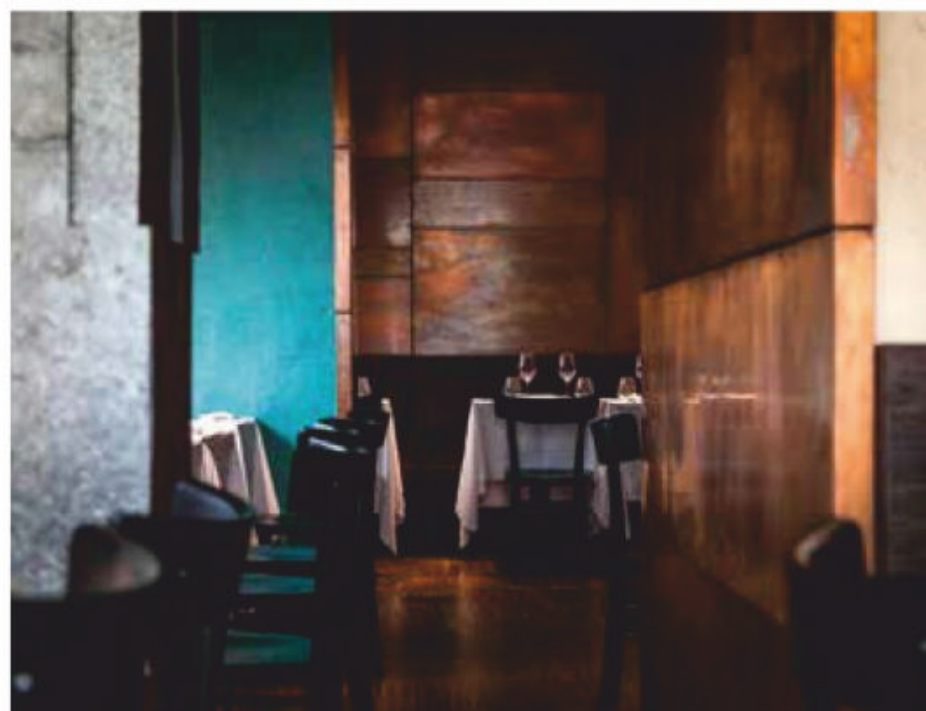
E naturalmente c'è la Dolce Locanda, anticipata nell'insegna da una X che suona come "Per", dove lo chef conferma ulteriormente la sua storica inclinazione: a seguire la produzione c'è la giovane (classe 1992) e bravissima Gloria De Negri, che è anche socia, secondo il modello manageriale di Perbellini. Dal laboratorio escono croissant a regola d'arte per la prima colazione, millefoglie e cheesecake in chiave contemporanea, lievitati della tradizione, dal panettone al pandoro, alla "focaccia", una specialità dolce disponibile tutto l'anno, con un impasto simile al panettone, farcita con cioccolato e pere o cuore di albicocca.

Il modello "Locanda" oggi è un format rodato e lo dimostra il successo immediato dell'apertura milanese, nel 2018, nel cuore di Brera: «È una ricetta perfetta, un brand replicabile quasi ovunque, con un controllo straordinario del food cost: lavoriamo con prodotti democratici, valorizzando il gusto con tecniche moderne. Alcuni si lamentano che siamo troppo veloci nel servizio ma a Milano per sopravvivere devi andare al doppio dei giri. Serve una settimana per prenotare un tavolo. Nel menù ci sono anche piatti che arrivano da Verona e che non possiamo cambiare perché molti clienti vengono apposta per provarli, dalla spuma di cipolle al risotto allo zafferano, ormai giunto alla sesta variante».

La sala de La Pergola by Perbellini all'interno del Golf Hotel Manama, in Bahrein.

Da sinistra e in senso orario. X Dolce Locanda post-restyling; risotto acqua di funghi, caramello di anice; crostata alle pesche in osmosi con pesto disidratato; Locanda Perbellini a Milano.

A maggio 2020 – grande novità che Perbellini ci svela in anteprima – è prevista anche l'inaugurazione di una declinazione pieds dans l'eau con "Locanda Perbellini a mare" sulla candida spiaggia di Bovo Marina a Montallegro (Agrigento), con alle spalle la Riserva Naturale di Torre Salsa. Si tratta di uno spazio ampio e perfettamente integrato nello spettacolare ambiente circostante, con un team di sala e cucina interamente del luogo, e un menù che proporrà, tra le altre cose, parmigiana di melanzane, pasta alla norma rivisitata e tartare di pescato del giorno.

Le propaggini dell'impero – che comprende 94 dipendenti in totale - arrivano molto lontano, fino al Bahrein (lo scorso marzo si è conclusa invece l'esperienza a Hong Kong), con La Pergola by Perbellini, all'interno del Golf Hotel Manama: «È una Locanda vestita un po' meglio – sorride lo chef – e con un servizio ancora più attento, trattandosi di un cinque stelle. Nei Paesi arabi serve trovare un compromesso in cucina: non serviamo le fettuccine Alfredo ma i tagliolini alla Cipriani sì, che riflettono comunque una certa italianità. Qui è difficile trovare le materie prime italiane che vorrei, manca una vera filiera, siamo obbligati a comprare il 70% di prodotti francesi che invece sono facilmente reperibili».

Non è detto che a breve non ne nascano altre, di Locande (modello per il quale è stata costituita una holding ad hoc). Sui mercati esteri un format casual funziona meglio del fine dining? «La cosa importante è avere una forte identità e creare un format coerente. Non tutti quelli che fanno fine dining esportano un'identità italiana. Io cerco di fare una cucina italiana rivista in chiave moderna di grande qualità a marchio Perbellini».

LA GALASSIA PERBELLINI

VERONA

Casa Perbellini
Locanda 4 Cuochi
Al Capitan della Cittadella
Du de Cope
TapaSotto
X Dolce Locanda

MILANO

Locanda Perbellini

MANAMA (BAHREIN)

La Pergola by Perbellini

giancarloperbellini.com

BEHIND THE SCENES

TUTTI PAZZI PER I CANTUCCI

In ogni numero, il giornalista e illustratore **Gianluca Biscalchin** ci porta dietro le quinte della ristorazione, dell'hôtellerie e dell'artigianato alimentare. Settima puntata: come nascono i celebri biscotti di Prato

DESIGN CHALLENGE

Reinventare lo chandelier. La "luce delle feste" per antonomasia, ripensata da tre grandi designer, accende di atmosfera tre ambienti molto diversi tra loro - food hall, boutique hotel e ristorante di lusso

S **SE VOLESSIMO** ridurre lo chandelier a una mera descrizione tecnica potremmo trincerarci dietro la definizione di "lampadario", ovvero di "un complesso e decorato corpo illuminante pensato con un attacco al soffitto per garantirne la sospensione". Eppure ciò che questa tipologia di lampada porta con sé è proprio il sogno del fasto e l'idea della festa. Inoltre offre un servizio poiché esprime la funzione di illuminare uno spazio per ricevere. I bracci di uno chandelier hanno nel corso della storia ospitato candele, luci a gas e a olio, lampadine elettriche e oggi i LED. L'origine etimologica è chiara: dal latino "candelabrum" al francese arcaico "candere" mentre il lemma inglese adottato da quasi tutte le lingue del mondo risale al 1736.

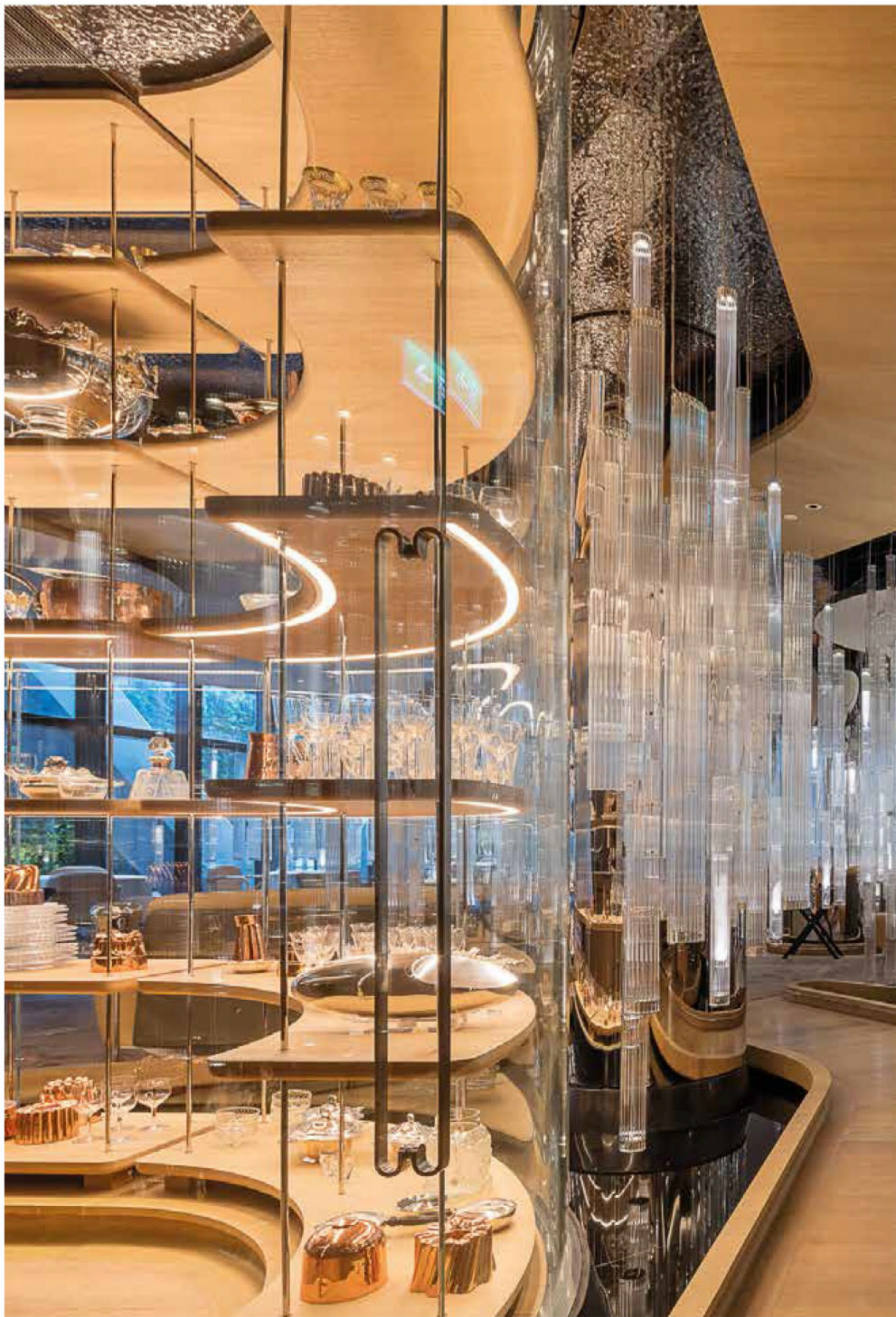
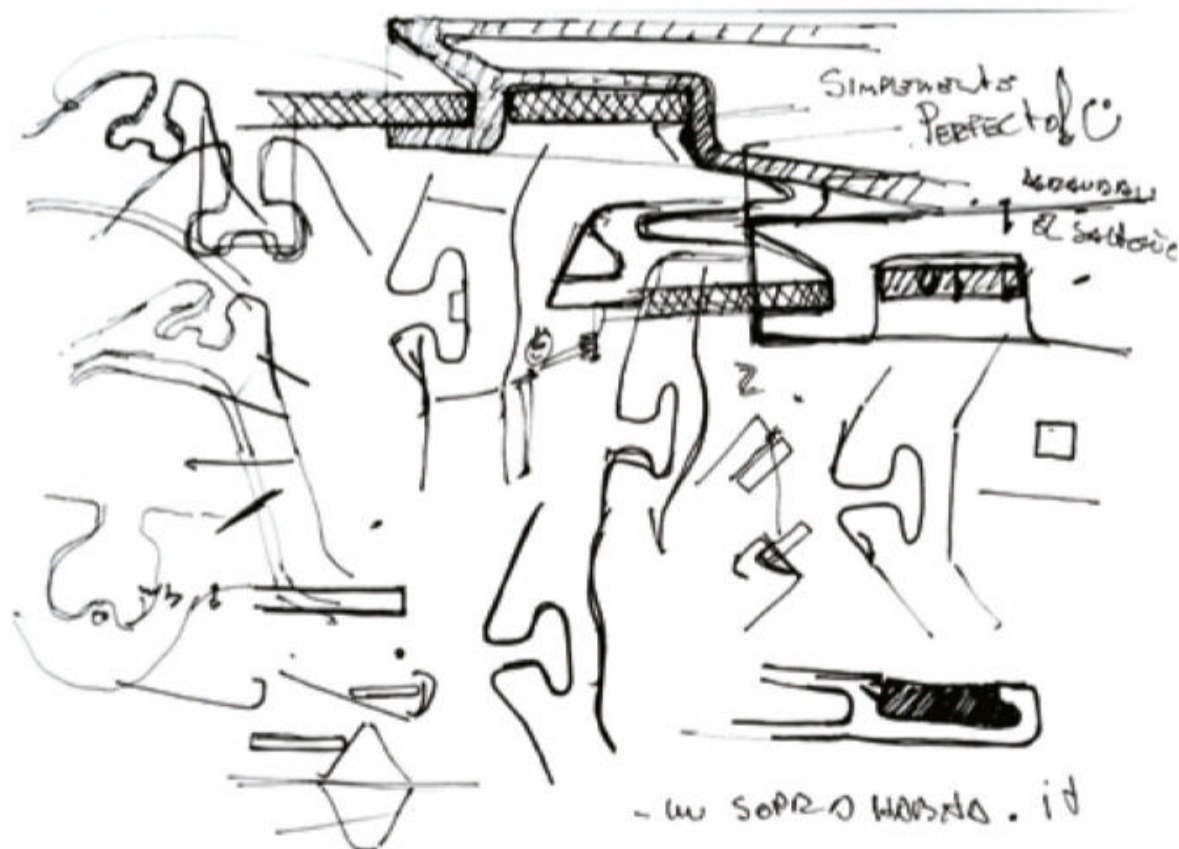
Il glossario classificatorio dei lampadari è ricco e dettaglia un bizzarro catalogo: a cascata, a torta nuziale, a borsa, a festone o a mongolfiera, per il volume che ricordano; veneziano o boemo per la provenienza dei cristalli ornamentali; olandese o inglese per i metalli utilizzati; medievale, gotico o neoclassico per il periodo storico al quale appartengono o a cui si rifanno in epoca contemporanea.

Quando tra il 2009 e il 2011 Francisco Gomez Paz e Paolo Rizzato furono chiamati da Luceplan a realizzare una nuova tipologia di chandelier, la loro ispirazione fu guidata da un'idea forte e provocatoria che scuoteva la tradizione con non poche innovazioni. I designer pensarono di riproporre la magia degli antichi lampadari, quelle scenografiche ma pesanti, fragili e costose costruzioni di cristallo con un'interpretazione fatta di sofisticate tecnologie moderne e nuovi materiali. Una serie di sottili lenti Fresnel piane e in materiale plastico, ottenute con micro prismatura impressa su policarbonato, consente un potere diottrico equivalente a quello del vetro (senza tuttavia i vincoli di ingombro, spessore e peso) e riduce l'elevata luminanza della fonte moltiplicandone, nel contempo, la luce infinite volte, fino a ricreare un gradevole effetto di piccoli riflessi. Un risultato sorprendente e fantastico grazie alla natura e alla geometria delle sottili lenti, capaci di catturare e di rifrangere la luce del giorno o dell'ambiente. Perciò Hope - questo il nome della lampada - è stata scelta per illuminare gli spazi del ristorante all'interno della sede romana di Eataly. Qui la luce naturale proveniente dalle ampie vetrate industriali è rilanciata e amplificata, così che il lampadario vive di vita nobile e funzionale anche ad apparecchio spento.

La funzione dello chandelier contemporaneo sta nel mostrare l'estetica del suo manufatto tecnico: la utilizza in maniera strumentale per offrire personalità e carattere a uno spazio. Così è successo alla

A CASCATA, A TORTA NUZIALE, A BORSA, A FESTONE, A MONGOLFIERA: IL GLOSSARIO DEI LAMPADARI DEFINISCE UN FANTASIOSO CATALOGO

Lo chandelier 2097 di Gino Sarfatti, pensato per Arteluce e prodotto e distribuito da Flos, nella sala colazioni del resort Borgo dei Conti. In apertura. Foto di Frank Huelsboemer.

Il ristorante dell'hotel Morpheus di Macao, affidato ad Alain Ducasse, occupa il terzo piano dell'edificio progettato da Zaha Hadid Architects. Per illuminare la sala, lo chef e l'interior designer Jouin Manku hanno commissionato a Lasvit 625 "bambù" illuminati.

sala colazioni del resort Borgo dei Conti, in Umbria, illuminata dal modello 2097 di Gino Sarfatti. Pensato per Arteluce, oggi è prodotto distribuito da Flos. Quando questa lampada fu disegnata era il 1958: anche allora il designer volle rivisitare ciò che la tradizione aveva imprigionato per lungo tempo in qualcosa che non rispondeva più ad alcun canone. La 2097 esprime le virtù del disegno industriale. Le lampadine sono a vista e i cavi danno forma alla struttura del corpo della lampada, i raggi orizzontali e non sovrapposti l'uno all'altro conferiscono un movimento verticale al volume.

La contemporaneità è fatta anche di esempi che proseguono lungo la strada della fantasmagoria dove luce, materiali, allestimento e design degli interni danno vita a esempi di chandelier che nulla hanno da invidiare ai lampadari storici in dimore del passato. Il ristorante dell'hotel Morpheus di Macao si è affidato alle cure dello chef francese Alain Ducasse che ha scelto il terzo piano dell'edificio progetto da Zaha Hadid Architects per ambientare il suo nuovo locale. Ducasse desiderava uno spazio all'insegna della luce e per questo ha indicato l'interior designer francese Jouin Manku. Il brief è stato perentorio: «Prima della cucina, c'è la natura». È così che Manku ha iniziato a schizzare una foresta di bambù dove l'illuminazione naturale filtrasse tra i tronchi creando giochi di luce e ombra, aprendo anfratti e schermando situazioni. Manku si è poi rivolto a Lasvit, l'azienda ceca che negli ultimi dieci anni ha ridato splendore e impulso al mercato degli chandelier in cristallo di Boemia. Il risultato della triangolazione fra Ducasse, Manku e Lasvit ha convinto per la carica immaginifica e visionaria. Lo spazio del ristorante è decorato da uno chandelier ambientale di 625 "bambù" illuminati. Lo chef pluristellato ha dichiarato in un'intervista che «il segreto sta nel creare ricette, nel ricercare prodotti, nel lavorare gomito a gomito con i designer per scegliere come arredare la tavola e definire lo stile del servizio... Io che alla fine cucino tutto il giorno, credo sia ancora fondamentale concentrarsi sulla creazione».

Marco Sammicheli

Dall'alto. Schizzi preparatori di Hope, progettata da Francisco Gomez Paz e Paolo Rizzato per Luceplan; un dettaglio del "bambù" di Lasvit. Nella pagina accanto. Hope installata all'interno del ristorante di Eataly Ostiense.

UNO STRAORDINARIO UOMO DI RELAZIONI, UN VERO TRASCINATORE, CAPACE DI CONNETTERE PERSONE E TERRITORI NEL SEGNO DEL CALORE E DELL'UMANITÀ. CON LA MOGLIE JULIA AL SUO FIANCO HA CONQUISTATO 3 STELLE MICHELIN E IL PODIO DEI WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS.

Mauro COLAG

testo di Laura Lazzaroni
foto di Alberto Zanetti

GRECO

Nel 2014 ho visitato **Buenos Aires** con un gruppo di colleghi della stampa estera. A guidarci alla scoperta della scena gastronomica locale c'era uno chef italo-argentino con un ristorante a **Mentone**, un tiro di bocce dalla frontiera tra riviera francese e ligure: si chiamava **Mauro Colagreco**, il suo ristorante **Mirazur**. Di quel viaggio ho ricordi netti, legati a interessanti format ibridi di ristorazione e mixology, a una straordinaria dry aged beef, a una trattoria commovente a due passi da "La Bombonera", lo stadio dei **Boca Junior**. Ma a colpirmi più di tutto era stata la popolarità di Colagreco.

Sopra. Mauro Colagreco e la moglie Julia. Si sono conosciuti quando lui era ancora uno chef poco noto e lei studiava per la carriera diplomatica. Julia è brasiliana: «Quando ho detto a mia mamma di noi due mi ha chiesto "è francese?". Non ti dico la sua risposta quando le ho spiegato che era argentino: sai che per via del calcio tra i due paesi c'è una grande rivalità...». Julia ha cominciato al Mirazur come receptionist e nel back office, e ora è un ingranaggio fondamentale anche del team di sala oltre a fare le veci del marito quando lui non c'è, assistita da Laura, sorella di Mauro.

GIÀ ALLORA, CON IL SUO RISTORANTE fresco di due stelle Michelin e il podio dei World's 50 Best Restaurants ancora lontano, lo chef non faceva passo senza essere riconosciuto, abbracciato. Un'anziana signora aveva pianto per l'emozione. Sei anni dopo, seduta con Mauro e sua moglie Julia nel grande giardino terrazzato che abbraccia la loro casa di Mentone, tra le montagne e il golfo, ricordiamo quei giorni, l'entusiasmo degli argentini. «Dovresti vedere adesso...», dice lui. «È come Evita Peron!», lo prende in giro Julia. Lui è di La Plata (con radici abruzzesi), lei di Rio, Argentina e Brasile: l'aria tra di loro crepita sempre di inesauribile, affettuosa elettricità.

Adesso le stelle sono tre e il posto nella classifica dei 50 Best è il numero uno. Il giorno dopo aver conquistato il primato, lo scorso giugno, il Mirazur ha ricevuto seimila richieste di prenotazione. «Abbiamo quattro persone a gestire la reception, eppure c'è voluto un bel po' per rispondere a tutte», spiega Julia. «Utilizziamo un sistema di booking che ci consente di visualizzare chi prova a riservare un tavolo senza completare la procedura: moltissimi, ultimamente, si presentano dicendo di avere prenotato online, quando in realtà non è così...». Uno straordinario picco di interesse - prevedibile per chi conosce l'effetto dei 50 Best sui flussi del pubblico - che si è andato ad aggiungere a un ritmo di lavoro in crescita inesorabile già da qualche anno. Il va e vieni di ospiti, fornitori, collaboratori e amici al Mirazur è tale che in un giorno qualunque della settimana non c'è quasi soluzione di continuità tra la fine del pranzo e la preparazione del servizio serale.

> Il giorno dopo la notizia dei 50 Best il ristorante ha ricevuto seimila richieste di prenotazione

Il team di sala è stato ulteriormente rinforzato negli ultimi mesi, e la stessa Julia da qualche tempo affianca il directeur de restauration Laurent Bouveyron. «Mi è sempre piaciuto

Dall'alto. Un momento della preparazione del servizio serale, nella sala del Mirazur, recentemente rinnovata; il minuzioso assemblaggio di uno degli amuse bouche. Nella pagina accanto. L'esterno del ristorante, ospitato da una palazzina degli anni 30 che Colagreco ha rilevato 14 anni fa e in seguito acquistato.

parlare con i clienti, e a loro piace interagire con la moglie dello chef; mi trovo bene in questo nuovo ruolo, anche perché richiama i miei studi: quando ho conosciuto Mauro non sapevo nulla di questo mondo - ero vegana, a Rio con la mia famiglia il massimo che ci concedevamo era un ristorante italiano ogni tanto - ma frequentavo un Master in International Business, con l'intenzione di rientrare in Brasile per fare carriera diplomatica. Mi è tornato utile quel percorso iniziale: ci vuole molta diplomazia in sala...». Mentre la sala lavora, in cucina Mauro presiede al pass insieme ai suoi secondi, gli chef de cuisine Florencia Montes e Antonio Buono. La concentrazione è massima, intanto i minuti scorrono sui

Rana pescatrice, topinambur

DOSI PER: 4 PERSONE

PER LA RANA PESCATRICE

- 500 g di topinambur
- 100 ml di panna fresca
- 1 scalogno
- 10 g di erba cipollina
- 2 funghi champignon grossi
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- 600 g di rana pescatrice (solo la coda)
- Sale
- 500 ml di olio di semi di girasole

PER IL GEL AL LIME

- 250 ml di succo di lime
- 3.5 g di agar agar

PER FINIRE

- 100 g di burro nocciola
- 50 g di nocciole
- 12 foglie di portulaca

PER IL PESCE

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Avvolgete i topinambur con carta stagnola e cuoceteli nel forno preriscaldato per 40 minuti, o finché non siano teneri. Rimuovete e scartate la carta stagnola. Abbassate la temperatura del forno a 60°C. Praticate un'incisione sulla superficie di ciascun topinambur e schiacciatelo per estrarne la polpa. Mettete da parte la polpa e trasferite le bucce su una placca da forno. Cuocetele per 1 ora e 1/2; mettetele da parte.

2. Pesate la polpa di topinambur e trasferitela in un frullatore. Aggiungete 50 ml di panna per ogni 200g di topinambur e frullate fino a ottenere una crema liscia. Filtrate il composto con un colino a maglia fine. Trasferite il composto in un sifone da spuma e mantenetelo al caldo.

3. Tritate scalogno, erba cipollina e tagliate i funghi a cubetti. Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella a fuoco medio-alto. Aggiungete lo scalogno e cuocete per qualche minuto, quindi aggiungete i funghi e rosolateli finché non siano dorati. Spegnete il fuoco, aggiungete l'erba cipollina e salate a piacere.

4. Cuocete la coda di rana pescatrice intera sulla griglia calda per 15-17 minuti, girandola frequentemente. Trasferite su un tagliere e tagliate in 4 porzioni; mettete da parte.

5. Scaldate l'olio di semi di girasole a 180°C. Friggete la buccia del topinambur nell'olio caldo finché non sia dorata e croccante. Mettete da parte.

PER IL GEL AL LIME

1. Unite succo di lime e agar agar in una casseruola a fuoco medio-alto. Portate a ebollizione e, mescolando costantemente con una frusta, cuocete per 2 minuti. Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente quindi trasferitelo in un frullatore. Frullate per ottenere un composto con la consistenza di un gel. Trasferite il gel in un dosatore di plastica.

PER FINIRE

1. Ponete una cucchiaiata di funghi saltati al centro di un piatto di portata. Appoggiate il pesce sopra i funghi e decorate con spuma e buccia di topinambur, burro nocciola e nocciole. Completate con qualche goccia di gel al lime e foglie di portulaca. Ripetete con le altre 3 porzioni.

timer che per ogni comanda indicano quanto tempo è trascorso dall'ultima portata servita al tavolo. L'impostazione gerarchica è chiaramente francese (Colagreco, dopo la scuola di hôtellerie di La Rochelle ha lavorato con Bernard Loiseau, Alain Passard, Alain Ducasse e Guy Martin), ma stemperata da un buonumore che non si può non ricondurre a un DNA "caldo". La brigata è internazionale, con una preponderanza di Spagna, Italia e Argentina.

«Tutti i miei secondi hanno cominciato in questa cucina, come commis o stagisti. Sono cresciuti con me e sanno benissimo ciò che voglio. Io vivo qua, se parto sto via al massimo una settimana» - Colagreco ha anche tre hamburgesas in Argentina e una brasserie a Parigi - «la dinamica creativa è di gruppo, ma la mia supervisione c'è sempre». Mirazur ha da tempo optato per due percorsi di degustazione, eliminando la carta: alcuni piatti signature tornano periodicamente, con minime varianti, come il Piccione con frutti di bosco e orzo perlato, e il Calamaro di Bordighera con bagna cauda e carciofo; altri sono frutto dell'ispirazione del momento, e sono creati à la minute. La narrativa prevalente sulla cucina di Colagreco è che è una cucina di ingrediente, un'ovvietà che può (o dovrebbe) valere per molte cucine (se non è "di tecnica" una cucina è "d'ingrediente", non si scappa).

C**ERTO, IL MIRAZUR** ha dalla sua un paniere di prodotti locali davvero eccezionale – volatili, pesce di golfo, ortaggi e frutta (impressionante il range di agrumi), molti dei quali raccolti ogni mattina nell'orto del Mirazur e in quello ancora più grande di casa Colagreco da un team di giardinieri esperti. Ma il tratto più interessante nel lavoro dello chef, per me, è il trattamento delle texture. «Ne ho capito l'importanza quando dal 2010 ho scoperto la Cina» - lo chef ha consulenze in alberghi di Beijing, Macao e Nanjing, oltre a due in Francia e una prossima a Bangkok. «Ho preso tempo a capire perché là usassero fino a dieci strutture diverse nel piatto. Per me questo rappresenta la terza dimensione: il palato si diverte, il gioco in bocca cambia totalmente la percezione, alcune texture rallentano, altre accelerano il passaggio dei sapori». Lo sa bene Julia che non mangiava calamari finché Mauro non le ha presentato la sua ormai celebre versione "a julienne" del mollusco. L'ho potuto sperimentare anch'io nel corso di numerose visite al ristorante, inclusa l'ultima: penso a una sequenza di portate con tre varietà diverse di funghi – *Amanita caesarea*, finferli e porcini. La prima era servita a lamelle sottili, di consistenza a metà tra la mandorla e il petalo di rosa, su una tartelette farcita di Grana Padano 36 mesi; i secondi stufati e abbinati a calamaretti, chayote ed emulsione di kabosu; il terzo, servito intero, di una croccantezza quasi legnosa, bilanciata da una scaloppa di foie e da un bagnetto di brodo di bosco.

Un lavoro di finessing che ovviamente è più facile su piatti studiati, ricorrenti, che su piatti espressi, one shot. Ma Colagreco ritiene che le due tipologie possano coesistere in maniera produttiva: «Il mio obiettivo è una cucina "viva"; anche se ci sbagliamo in un piatto, abbiamo tutto un percorso. Sappiamo che alcuni piatti sono "boom", mentre il ruolo di altri, più semplici, è di movimentare il ritmo, introducendo un rilascio di tensione». Il prossimo inverno la brigata di

Colagreco avrà una casa più grande. Pochi mesi fa sono stati ultimati alcuni lavori strutturali sulla palazzina degli anni 30 che ospita il ristorante: è la prima volta, da quando lo chef l'ha rilevata 14 anni fa (e in seguito acquistata), che la casa di Mirazur subisce un intervento di questa magnitudine. Colagreco mi mostra i progetti con i dettagli dei nuovi materiali: superfici porose, frastagliate, incise, operate. Anche qui è chiara la sua passione per la ricerca texturale. La prima fase dei lavori ha interessato sala e uffici; il prossimo round si concentrerà su back office, spogliatoi e sul piano inferiore alla cucina, dove troveranno posto un laboratorio gastronomico con un tavolo dello chef e la mensa dello staff. Sarà anche completato il percorso in giardino, dove si trovano un'acetaia e il forno a legna, installato di recente: sarà al centro di un momento conviviale che porterà il cliente ad assistere alla cottura del pane.

«Finiremo con l'espansione della cucina vera e propria: si ingrandirà fino a occupare tutto il piano che la ospita attualmente». Nel corso dei due mesi necessari a completare l'ultima fase, che comporterà una chiusura forzata, Colagreco sta pensando di organizzare una serie di pop-up. Ho sempre trovato brillante la sua capacità di organizzare eventi per forgiare nuove alleanze e amplificare la conoscenza della sua cucina. Trovo che sia

Dall'alto. Un pescatore del team di Manuela e Lionel Brezo, che tutti i giorni riforniscono il Mirazur; l'inventario del raccolto di giornata nel grande orto terrazzato di Colagreco. Nella pagina accanto. Lo chef con i suoi giardinieri.

Una cucina di ingredienti freschissimi (sugli ortaggi il Mirazur è quasi autosufficiente) esplorati attraverso le texture

Sopra. Una cassetta di pesce fresco sul banco che Manuela e Lionel Brezo mantengono al porto di Mentone: tutti i giorni, di ritorno dalla pesca, chiamano il ristorante di Colagreco per segnalare i prodotti più interessanti: il resto è venduto al dettaglio. Nella pagina accanto. I piccioni di Marie Le Guen aspettano di essere trasformati in uno dei piatti signature di Mirazur: Piccione, frutti di bosco e orzo perlato.

Consommé di cinghiale, ravioli al cavolo rosso e foie gras

DOSI PER: 4 PERSONE

PER LA VINAIGRETTE

1,5 kg di carne di cinghiale
100 g di cipolla
50 g di carote
15 g di aglio
10 g di ginepro
10 g di pepe nero in grani
5 g di foglie d'alloro
25 g di sale
50 g di zucchero muscovado
250 ml di vino rosso

PER LA CHIARIFICAZIONE

30 g di cipolla
30 g di carote
2 albumi
100 g di carne di cinghiale

PER I RAVIOLI

125 g di semolino
375 g di farina 00
11 tuorli
1 uovo

PER IL RIPIENO

1 kg di cavolo rosso
135 g di burro
250 ml di vino rosso
10 g di ginepro
8 grani di pepe nero
250 g di foie gras
12 g di miso rosso

PER LE CASTAGNE

200 g di castagne sgusciate
75 g di miele di acacia
75 g di burro
10 g di sale grigio di Guérande

PER L'OLIO AL LEVISTICO

200 g di foglie di levistico
300 g di olio di semi di girasole

PER IL CONSOMMÉ

1. Tagliate a pezzi la carne. Preparate una marinatura con tutti gli altri ingredienti del consommé e lasciatevi marinare la carne per 13 ore in frigorifero.

2. Scolate e scartate il vino. Preriscaldate il forno a 100°C. Trasferite carne e aromi in una grande teglia da forno e coprite con 3 litri d'acqua. Coprite con un foglio di carta forno e cuocete nel forno per 12 ore a 100°C.

3. Filtrate con un colino a maglia fine, versate il brodo in una casseruola e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.

PER LA CHIARIFICAZIONE

1. Tritate cipolla e carote; mescolatele insieme a albumi e carne di cinghiale. Aggiungete questo composto al brodo freddo nella casseruola. Cuocete a fuoco basso, mescolando costantemente, finché il brodo non sia chiarificato.

PER I RAVIOLI

1. Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta liscia e omogenea; avvolgete in pellicola alimentare e conservate in frigorifero per almeno 2 ore.

PER IL RIPIENO

1. Tagliate il cavolo rosso a julienne. Sciogliete il burro in una casseruola di medie dimensioni, aggiungete il cavolo e cuocete per 5 minuti, mescolando spesso. Create una tasca di garza alimentare, inserite ginepro e pepe; chiudete con uno spago e aggiungete alla casseruola. Versate il vino e cuocete a fuoco basso finché il cavolo non sia tenero. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, scartate la tasca di aromi.

2. Tritate finemente il cavolo e amalgamate con foie gras e miso rosso. Trasferite il composto in una sac à poche.

3. Stendete la pasta e formatevi i ravioli con il ripieno di cavolo; cuoceteli in acqua salata e bollente per 2 minuti. Scolateli.

PER LE CASTAGNE

1. Unite tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto e cuocete nell'acqua a 85°C per 1 ora e mezza.

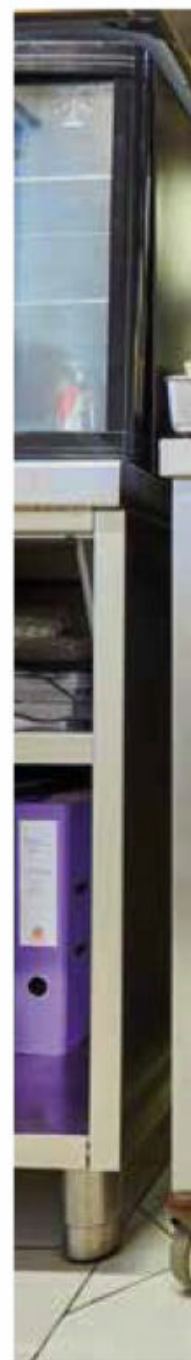
PER L'OLIO AL LEVISTICO

1. Cuocete le foglie di levistico in acqua bollente e salata per 30 secondi, quindi scolatele e strizzatele con le mani; dovrete ottenere 70 g di levistico strizzato. Frullate le foglie con l'olio per 10 minuti, lasciate riposare per 1 giorno, quindi filtratelo con un colino a maglia fine.

PER FINIRE

Versate il consommé in un piatto fondo. Aggiungete ravioli, castagne e completate con qualche goccia di olio al levistico. Servite caldo.

uno straordinario uomo di relazioni, un fattore importante per il consolidamento del business. «Quando sono arrivato in Francia non conoscevo nessuno; avevo solo il telefono dell'amico di un amico e non parlavo quasi la lingua: per me avere il numero di qualcuno era importantissimo, sapevo che un giorno ne avrei avuto bisogno. Anche prima di aprire Mirazur, a 28 anni, ho sempre tenuto in gran conto i contatti di fornitori e colleghi: facciamo un lavoro di commercio, la base è piacere ai tuoi clienti, poi agli altri. Però non lo ritengo un impegno, io sono così di carattere».

IN UN SETTORE che sembra sempre più mosso da finalità strategiche, Colagreco ne riconosce l'importanza, ma non l'indispensabilità. «Le

Dopo la pizzeria Pecora Negra e una nuova consulenza in Asia, partirà un progetto di panificazione

Dall'alto e in senso orario. Momenti di servizio nella cucina di Mirazur. Lo chef presiede personalmente al pass, affiancando i suoi "secondi".

operazioni troppo calcolate non funzionano: anche noi ne abbiamo fatta qualcuna in passato, ma il vantaggio che ti portano è relativo. Lo stesso vale, per esempio, per la questione dello storytelling: fino a cinque anni fa, potevi fare la cucina più buona al mondo ma se non avevi il racconto, stavi fresco; cos'è però la cucina, qualcosa che ti nutre o una storia?». Lo chef sorride spiegando che in tutte le interviste più recenti inevitabilmente i giornalisti gli hanno chiesto "E adesso?". «Come se fosse problematico immaginarsi un ulteriore goal dopo le tre stelle, dopo i 50 Best. Ma per me, che tu ci creda o no, le guide e le classifiche non sono mai state l'obiettivo. Considera che quando ho cominciato a interessarmi di cucina, in Argentina, non sapevo neanche cosa fosse la Michelin...». Per i Colagreco e la loro squadra ora è tempo di divertirsi, con progetti come la pizzeria Pecora Negra, da poco inaugurata a Mentone, a due passi dal porto. «Abbiamo anche rilevato un antico forno e un mulino, con l'idea di potenziare la nostra attività di panificazione, avvalendoci anche di una collaborazione con un produttore di grani storici locali», spiega Julia, che sta seguendo il nuovo fronte con particolare entusiasmo.

UNA DELLE SUE NUOVE responsabilità ha a che fare con l'organizzazione del personale. «Vogliamo migliorare la qualità della vita di tutti i nostri ragazzi: abbiamo provato un sistema di turni abbreviati come fa il Noma, ma poiché la nostra cucina è molto "cucinata", e non può essere preparata con troppo anticipo, non ha funzionato. Credo che il prossimo passo sarà ripensare il calendario delle chiusure». Ci prepariamo a salutare Mauro e Julia: è il loro momento di giocare con il figlio Valentin. «E lui pensa di lavorare più di me...», ride Julia, indicando Mauro, mentre il figlio la trascina in un ballo scatenato. Sembra lontano ora quel viaggio in Argentina. Chiedo allo chef quanto si sente cambiato da allora. «Come uomo continuo a essere lo stesso, ma ovviamente con più maturità, più calma». «Più calmo?», ride Julia. «Qualche volta...», risponde lui.

«Quando ho rilevato Mirazur non conoscevo niente e nessuno. Non conoscevo neanche la mia cucina: ho appreso a cucinarla qui»

Una variante del "cioppino" è la ricetta che Colagreco ci dedica in esclusiva, perfetta per la cena della Vigilia

Zuppa di pesce

DOSI PER: 5 PERSONE

PRIMA PARTE

2 kg	di scorfano
1	cipolla
2	finocchi
1 kg	di pomodori
1	testa d'aglio
Olio	extravergine d'oliva
1	anice stellato
2 g	di pepe nero in grani
5	pistilli di zafferanno
4	litri di brodo di pesce

La scorza di 1 limone, a julienne

SECONDA PARTE

1	granciporro da circa 1,5 kg
400 g	di vongole pulite
400 g	di cozze pulite
6	gamberi bianchi
200 g	di mandorle di mare

Olio extravergine d'oliva
Coriandolo fresco

PRIMA PARTE

1. Lavate lo scorfano e tagliatelo a pezzi. Sbucciate cipolla e finocchi; tagliateli a julienne e mettete da parte. Lavate i pomodori e tagliateli a pezzi; mettete da parte. Tagliate la testa d'aglio a metà e mettete da parte.

2. Scaldate 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva in una casseruola a fuoco medio. Rosolate cipolla e finocchi nell'olio caldo per 5 minuti, mescolando frequentemente. Quindi aggiungete aglio, anice stellato, pistilli di zafferanno e pepe in grani. Abbassate il fuoco al minimo, aggiungete il pesce, coprite e cuocete per 5 minuti. Aggiungete i pomodori, coprite nuovamente e cuocete per altri 5 minuti a fuoco basso. Aggiungete brodo di pesce e scorza di limone; coprite e cuocete per 30 minuti a fuoco basso.

3. Filtrate la zuppa con un colino conico, premendo il pesce con un cucchiaio. Assaggiate e aggiungete eventualmente del sale se necessario. Versate la zuppa in una casseruola pulita e mettetela da parte.

SECONDA PARTE

1. Versate 5 cm d'acqua in una casseruola di grandi dimensioni e portate a ebollizione a fuoco medio. Aggiungete il granciporro, coprite e cuocete per 12 minuti. Il granchio è pronto quando le zampe si staccano facilmente dal carapace. Trasferitelo su un piatto e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti.

2. Lavorando sopra una ciotola, eliminate la coda del granchio. Infilate le dita nella piccola apertura anteriore e spingete nelle due direzioni opposte per aprire il granchio. Raccogliete il liquido che fuoriesce nella ciotola (conservatelo per un altro eventuale uso). Raccogliete la polpa e mettetela da parte. Staccate le zampe e le chele del granchio; mettete da parte le chele intere. Aprite le zampe per raccoglierne la polpa; mettetela da parte.

3. Scaldate la zuppa a fuoco medio; aggiungete vongole, cozze, gamberi e mandorle di mare. Cuocete finché i molluschi non si aprono, da 3 a 5 minuti. Aggiungete la polpa e le chele di granchio; spegnete il fuoco. Servite la zuppa calda in piatti fondi; guarnite con foglie di coriandolo fresco e qualche goccia di olio extravergine d'oliva.

Uno dei tavoli della saletta prospiciente la cucina, a conclusione di una lunga degustazione. Questo spazio sarà oggetto dell'ultima fase di restyling del ristorante, al termine della quale la cucina si ingrandirà fino a occupare tutto il piano. I tavoli "di cucina" si trasferiranno al livello sottostante, dove troverà posto anche un laboratorio di ricerca e sviluppo gastronomico.

E

Una grande finestra proprio sopra i fornelli inonda di luce la cucina di Alex Guarnaschelli a Long Island, progettata dall'architetto Peter Cook. I lampadari di seconda mano provengono dalla palestra di una scuola superiore e aggiungono un allegro tocco di colore all'ambiente.

LUCE

QUAL È L'ELEMENTO PIÙ IMPORTANTE PER UNA CHEF CHE DEVE PROGETTARE UNA CUCINA TUTTA NUOVA? ALEX GUARNASCHELLI NON HA DUBBI: L'ILLUMINAZIONE NATURALE.

DI KATE HEDDINGS
FOTO DI CHARISSA FAY

FU

Nella sua casa di Long Island, Alex Guarnaschelli (a destra) e la sua ospite Karen Bronster sorseggiano un aperitivo a base di Seriously Dirty Martini (ricetta a pag. 76).

“

HO PASSATO 25 ANNI A LAVORARE IN SPAZI CHIUSI,

senza finestre e senza luce naturale», racconta Alex Guarnaschelli, chef, autrice e personaggio televisivo. «Voglio avere segnale telefonico nella mia cucina e, se qualcuno mi chiede che tempo fa, voglio poter guardare fuori dalla finestra e vedere se piove».

Guarnaschelli ha terminato da poco la ristrutturazione della sua cascina in stile bungalow a Bridgehampton, nello stato di New York. Oltre alla luce, la chef desiderava una grande finestra panoramica proprio davanti al piano cottura. Adesso, mentre è ai fornelli, può vedere il suo orto e se c'è il sole. Voleva che cucina e sala da pranzo fossero di gusto contemporaneo e molto spaziose — una decisione che Guarnaschelli ha difeso con fermezza, anche davanti allo scetticismo dei suoi architetti. «I nemici dello spazio ce l'hanno con me!», esclama lei con una risata. «Continuavano a ripetermi: "Aggiungi un tavolo, un lampadario, un altro punto luce", ma io volevo uno spazio più aperto che mai. Quando qualcuno viene a trovarmi, voglio che senta il profumo del cibo e che percepisca la vastità degli ambienti». Gli altri elementi essenziali di arredo li ha ricavati dalle sue esperienze professionali, da Guy Savoy, a Parigi, da Daniel, a New York, da Patina, a Los Angeles. Funzionalità e sicurezza senza compromessi sono fondamentali per lei: il forno, per esempio, è situato vicino al lavello. Altri elementi irrinunciabili? Lavelli e e lavastoviglie doppi, così da poter tenere separati i piatti utilizzati per cucinare da quelli destinati alla tavola. E un frigorifero-cantina, rifornito di bottiglie per ogni occasione, con un ripiano superiore destinato ai sottaceti.

Per festeggiare la fine dei lavori, Guarnaschelli ha invitato l'intera squadra di architetti, molti dei quali sono diventati suoi buoni amici. Il gruppo è raccolto attorno alla cucina da otto fornelli, dove la chef prepara alcuni piatti, ride e chiacchiera con tutti. È proprio come l'aveva immaginato — il bancone all'americana è collegato a un ampio buffet in legno di quercia, sul quale troneggia un vassoio di piccoli panini ripieni di formaggio fuso alla piastra e confettura di porri, accanto agli immancabili martini extra-dirty, un classico della chef.

Per preparare i suoi Seriously Dirty Martini (a sinistra), Alex Guarnaschelli utilizza salamoia di capperi e olive: il risultato è un cocktail sapido, un perfetto abbinamento per i mini sandwich con brie e marmellata di porri all'aceto balsamico (sopra). *Andate a pag. 76 per le ricette.*

Una volta terminati i martini, Guarnaschelli invita gli ospiti ad accomodarsi in sala da pranzo. Il gruppo non è molto numeroso, ma la padrona di casa può ospitare fino a 18 persone, dal momento che si è dotata di tre tavoli separati. «Sono tutti ricavati dallo stesso pezzo di legno», racconta lei, «così da poterli sistemare a mio piacimento, come dei mattoncini di Lego. Posso avere un tavolo unico molto lungo, oppure uno quadrato, o ancora dei tavoli più piccoli per serate intime».

La tavola è apparecchiata per sei e tutti vi si dirigono pregustando la succulenta lonza di maiale con cipolla caramellata e sugo alla senape e i broccoli al forno con vinaigrette ai gambi di broccolo. Dalle grandi finestre le ultime luci della sera accarezzano la stanza, riscaldandola di bagliori rosati. Dopo un caloroso brindisi, Guarnaschelli volge lo sguardo verso la cucina e la grande finestra che sovrasta i fornelli. Rimane in silenzio per un momento, godendosi nell'intimo lo spazio e la luce. Poi torna subito nel vivo della serata. Un altro bicchiere di vino, e la cena continua.

FOOD STYLING: JUDY KIM; PROP STYLING: SARAH SMART; PROPS: (CASHMERE SWEATER AND SHAWL, P. 64) GARNET HILL; (MARTINI GLASSES, P. 64) CRATE AND BARREL; (TEXTILES AND PILLOWS, P. 65) CLIC GALLERY; (K.H. WÜRTZ DINNER PLATES AND ENZYME-WASHED LINEN TABLECLOTH, PP. 66, 69) ROMAN AND WILLIAMS GUILD; (WOODEN BOWL, P. 66) CLIC GALLERY; (BLACK PLATTER, P. 66) HENRY STREET STUDIO

Lonza di maiale con cipolla caramellata e sugo alla senape con contorno di purè di pastinaca e pancetta croccante, broccoli al forno con vinaigrette ai gambi di broccolo e carote brasate con coriandolo e feta (ricette a partire da pag. 78)

LE 7 REGOLE D'ORO PER PROGETTARE UNA CUCINA SECONDO ALEX

1. Nascondete le (molte) prese di corrente
È importante avere molte prese di corrente a disposizione, in cucina. Io ho due torrette doppie a scomparsa inserite nel mio bancone - le faccio uscire con una semplice pressione delle dita, altrimenti rimangono invisibili.

2. Raddoppiate la lavastoviglie
Se potete permettervelo, avere due lavastoviglie è una gran cosa. Ho speso un po' di più acquistando due lavastoviglie e ne uso una per ciotole, padelle, pentole (tutto ciò che uso per cucinare, insomma) e l'altra per tutti i piatti della tavola.

3. Installate pensili trasparenti
I miei pensili mi piacciono moltissimo. La parte frontale è in sottile maglia metallica, così da poter vedere l'interno senza doverli aprire ogni volta.

4. Posizionate il lavello strategicamente
Volevo che il lavello, dotato di rubinetto semi-professionale, fosse vicino al forno, per avere comodo accesso all'acqua mentre cucino.

5. Riponete i coltelli in un cassetto apposito
Mi sono dotata di un fantastico cassetto in legno di noce, dove posso comodamente riporre i miei coltelli da cucina, per averli sempre sott'occhio senza che le lame vengano a contatto l'una con l'altra, mantenendosi così perfettamente affilate.

6. Investite in un frigorifero-cantina
La mia cantinetta è il posto perfetto dove conservare anche i miei fermentati. Preparo porri selvatici e uvaspina sottaceto in bottiglie di vino riutilizzate per l'occasione, che nascondo in un ripiano segreto. Devo evitare che mia figlia le possa trovare!

7. Prendete in considerazione un forno combinato
Io sono letteralmente innamorata del mio forno a vapore combinato: cuoce a microonde; arrostisce; è ventilato - perfetto per ogni esigenza.
- Alex Guarnaschelli (testimonianza raccolta da Kate Heddings)

A CENA DA ALEX

Semplice e basato sui prodotti di stagione degli agricoltori di Long Island, questo menu invernale prevede pastinaca, carote e cipolle; lonza di maiale alla senape; broccoli freschi al forno; e la cheesecake più buona di sempre.

Seriously Dirty Martini

(FOTO A PAG. 72)

TEMPO TOTALE: 10 MINUTI
DOSI PER: 2 PERSONE

«Adoro il martini preparato con la vodka. Un classico», afferma Alex Guarnaschelli. «Ma amo altrettanto cambiare, di tanto in tanto. Un martini al gin floreale delizia il palato e stimola l'appetito». Quando invita degli amici a casa sua, Guarnaschelli prepara volentieri questi cocktail ghiacciati, "seriously dirty", con tante olive e pepe nero appena macinato, oltre a una generosa spruzzata di salamoia del vasetto dei capperi, sempre presente nel suo frigo. «È l'ingrediente segreto», dice lei.

1 bicchiere di ghiaccio tritato
150 ml di gin (tipo Hendrick's)
30 ml di salamoia di olive
15 ml di vermut secco
15 ml di salamoia di capperi
Pepe nero macinato
6 olive verdi di Cerignola

Unite ghiaccio, gin, salamoia di olive, vermut e salamoia di capperi in uno shaker. Copritelo e agitatelo delicatamente finché l'esterno non sia brinato, per circa 30 secondi. Versate in 2 bicchieri da martini, filtrando con lo strainer. Completate con una macinata di pepe nero e guarnite con olive verdi.

Mini panini al brie con confettura di porri

(FOTO A PAG. 73)

TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Questi croccanti e burrosi panini al formaggio sono gustosissimi grazie al pane a lievitazione naturale e alla marmellata agrodolce. Guarnaschelli ha tratto l'ispirazione per questa ricetta da una torta salata che aveva assaggiato anni fa, preparata con strati di pan brioche farciti di porri caramellati e cotti al forno con gruviera e parmigiano. In questa versione, la chef ha optato per il formaggio brie per la sua cremosità. I croccanti semi di sesamo completano i panini, rendendoli davvero squisiti.

4 cucchiai di semi di sesamo
1 porro medio
70 g di burro
Sale marino
2 cucchiai di aceto balsamico
2 cucchiaini di miele
8 fette di pane di campagna
230 g di brie
½ cucchiaino di paprika

1. Scaldate 1 cucchiaio di semi di sesamo in una padella a fuoco medio-alto. Cuocete, mescolando spesso, finché non siano dorati, per circa 2 minuti. Trasferite in un piattino; mettete da parte.

2. Pulite e mondate il porro. Tagliatelo in 4 nel senso della lunghezza, quindi affettatelo sottilmente di traverso per ottenere tante piccole striscioline.

3. Scaldate una noce di burro in una padella di medie dimensioni a fuoco medio. Aggiungete i porri e 1/2 cucchiaino di sale. Cuocete, mescolando frequentemente, finché il porro non diventi dorato, per circa 10 minuti. Aggiungete aceto e miele e continuate a cuocere, mescolando, per circa 2 minuti. Togliete dal fuoco.

4. Disponete 4 fette di pane su un piano di lavoro. Affettate il brie e mettetelo sopra le fette di pane. Spolverizzate con paprika, semi di sesamo tostati e un pizzico di sale. Aggiungete la confettura di porri; coprite i panini con le altre 4 fette di pane.

5. Spalmate il burro rimasto sulla superficie superiore e inferiore delle fette di pane. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Appoggiate i panini nella padella e cuocete finché non siano dorati, circa 4 minuti per lato. Trasferite i panini su un tagliere e tagliate ciascuno in 4 pezzi.

Cheesecake al pompelmo e arancia

(FOTO A PAG. 77)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 12 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: 10 PERSONE

«Ho ammirato le cheesecake newyorchesi nelle vetrine delle pasticcerie per tutta la mia infanzia», racconta Guarnaschelli. Nonostante vi siano innumerevoli tipi di cheesecake, la chef ne predilige una in particolare: «Quella della mia città, che ha una glassa dorata e un morbido ripieno di formaggio cremoso». Alex raccomanda di utilizzare un cannello da cucina per scaldare i lati della casseruola e facilitare il distacco della cheesecake dallo stampo, una volta cotta. «Preferisco usare marmellata d'arancia a pezzetti, per creare una consistenza più golosa, e completare con del pompelmo rosa», racconta lei.

Burro a temperatura ambiente, per imburrare
150 g di biscotti secchi
1 cucchiaio di zucchero di canna integrale
3/4 di cucchiaino di sale
60 g di burro fuso
900 g di formaggio fresco spalmabile, ammorbidito a temperatura ambiente
230 g di panna acida, ammorbidita a temperatura ambiente
250 g di zucchero semolato
4 uova, a temperatura ambiente
1 tuorlo, a temperatura ambiente
1 cucchiaio di estratto di vaniglia
320 g di marmellata d'arancia
1 cucchiaio d'acqua
2 pompelmi rossi

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Imburrate il fondo e i bordi di uno stampo a cerniera da 23 cm di diametro. Foderate l'esterno della tortiera con un foglio di carta stagnola in modo che il fondo sia completamente sigillato.

2. Unite biscotti, zucchero di canna e sale in un robot da cucina munito di lama di metallo e frullate fino a ottenere una farina. Aggiungete il burro e mescolate per amalgamare il composto, per poi distribuirlo nello stampo schiacciandolo con il fondo di un bicchiere. Cuocete nel forno preriscaldato finché non sia dorato, per circa 15 minuti. Sfornate e fate raffreddare per 30 minuti, mentre preparate la crema.

3. Unite formaggio fresco, panna acida e zucchero semolato nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta. Lavorate a velocità media per 4-5 minuti, finché la crema non sia ben amalgamata. Abbassate la velocità a medio-bassa e unite le uova e il tuorlo d'uovo, uno alla volta, lavorando bene dopo ogni aggiunta. Unite l'estratto di vaniglia. Versate la crema sopra la base nella tortiera.

4. Sistemate lo stampo all'interno di una teglia più grande in cui bisognerà versare acqua bollente fino ad arrivare a metà altezza dello stampo stesso. Cuocete la torta nel forno preriscaldato finché non sia leggermente dorata e quasi solida, ma con il centro ancora leggermente tremolante, da 60 a 75 minuti. Togliete lo stampo dall'acqua e trasferitelo su una griglia per raffreddarlo a temperatura ambiente, circa 2 ore. Rimuovete e scartate la carta stagnola, coprite lo stampo con pellicola alimentare e refrigeratelo per almeno 8 ore, o fino a 4 giorni.

5. Pelate a vivo il pompelmo e togliete la pellicina e i semi da ciascuna sezione; mettete da parte. Unite marmellata e 1 cucchiaio di acqua in una casseruola di piccole dimensioni. Cuocete a fuoco basso, mescolando ogni tanto, per 3-5 minuti. Togliete il bordo dello stampo e tagliate la torta a fette. Disponete 1 fetta di torta sul piatto da dessert, versateci sopra un cucchiaio di marmellata e guarnite con qualche pezzo di pompelmo.

Dall'alto. La tavola apparecchiata a casa di Guarnaschelli; cheesecake al pompelmo e arancia

Lonza di maiale con cipolla caramellata e sugo alla senape

(FOTO A PAG. 74)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 10 ORE E 10 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

È importante che la lonza di maiale sia bene esposta all'aria (specialmente la parte inferiore) durante la cottura, quindi utilizzate una casseruola dotata di una griglia sopraelevata, dove posizionare la carne.

125 g di senape di Digione originale
60 g di senape di Digione in grani
4 cucchiai di sherry secco
90 g di burro, ammorbidito a temperatura ambiente
1 cucchiaino di foglie di timo fresco
1 cucchiaino di peperoncino in polvere
Sale marino
1,8 kg di lonza di maiale
4 cucchiai di olio di semi
2 cipolle rosse
500 g di cipolline
6 scalogni
Pepe nero macinato
4 cucchiai di vino bianco
2 cucchiai di zucchero di canna integrale
4 rametti di timo fresco, più qualcuno per guarnire
½ tazza d'acqua

1. Unite senape di Digione, senape in grani, 30 g di burro, timo, peperoncino e 1/2 cucchiaino di sale in una ciotola di grandi dimensioni. Aggiungete la lonza di maiale, girandola un paio di volte. Coprite con pellicola alimentare e trasferite in frigorifero per almeno 4 ore o tutta la notte.

2. Preriscaldate il forno a 180°C. Togliete la carne dalla marinatura. Tenete da parte 3 cucchiai della marinatura e scartatene il resto. Salate tutta la superficie della carne con 1 cucchiaio di sale. Sbucciate le cipolle rosse e tagliatele in 4 spicchi ciascuna. Sbucciate le cipolline e gli scalogni e tagliate a metà questi ultimi. Unite cipolle, cipolline e scalogni in una ciotola e condite con 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di pepe nero e 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva.

3. Scaldate 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco vivo. Rosolatevi la carne finché non sia ben dorata da tutte le parti. Togliete la carne dalla padella e mettetela da parte. Trasferite metà del composto di cipolle nella padella e cuocete, senza mescolare, finché le cipolle non siano dorate, per circa 2 minuti. Trasferite il composto in una teglia da forno e ripetete la procedura con l'altra metà del composto di cipolle.

4. Disponete una griglia nella teglia sopra il composto ottenuto e appoggiate l'arrosto su di essa. Cuocete nel forno preriscaldato finché la temperatura interna non raggiunga 54°C, per circa 1 ora. Sfornate e trasferite l'arrosto su un tagliere. Lasciatelo riposare per 20 minuti prima di tagliarlo. Con l'aiuto di un mestolo forato, trasferite le cipolle su un piatto, lasciando i succhi di cottura nella teglia.

5. Mettete la teglia sui fornelli e aggiungete vino, zucchero di canna, timo, 3 cucchiaini di marinatura conservata, 60 g di burro, 1 pizzico di sale e pepe a piacere. Cuocete a fuoco medio finché il burro non sia sciolto e il composto non si riduca di metà, per circa 2 minuti. Versate il composto in una casseruola di piccole dimensioni, aggiungete 1/2 tazza d'acqua ed eventuali succhi di carne raccolti dal tagliere. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto e cuocete per 5 minuti. Togliete dal fuoco.

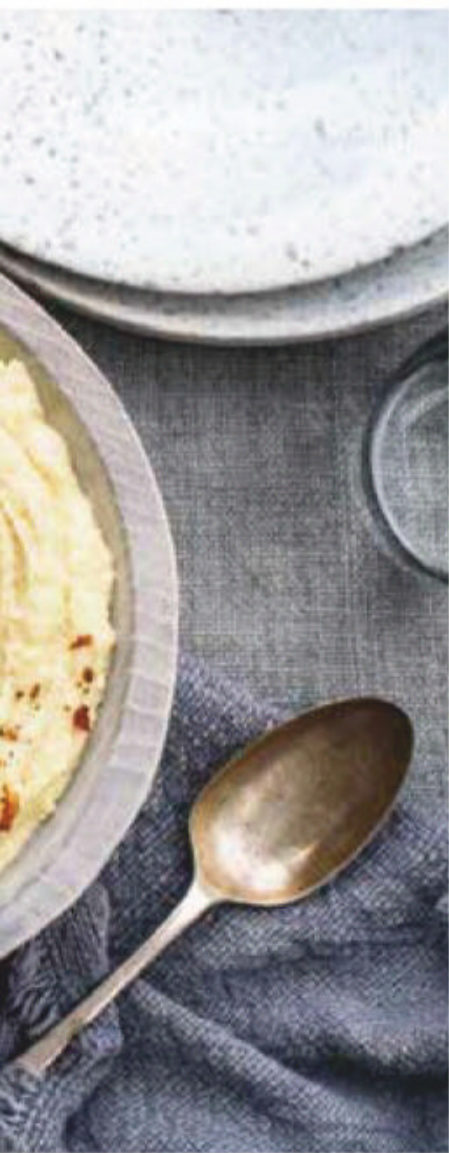
6. Disponete su un vassoio arrosto, cipolline arrostite e qualche rametto di timo fresco. Irrorate con il sugo e servite subito.

Carote brasate con coriandolo e feta

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 25 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Lo zucchero di canna integrale e il robusto sapore delle carote si abbinano perfettamente alla feta, che dona alla ricetta il giusto tocco di sapidità e rotondità. «Queste carote si sposano bene anche con una bistecca alla griglia, accompagnata da una birra artigianale».

30 g di burro
2 cucchiaini di semi di coriandolo, schiacciati
1 kg di carote
100 g di zucchero di canna integrale
Sale
350 ml di birra chiara (tipo Heineken)
2 cucchiai di aceto di vino rosso
60 g di formaggio feta
12 rametti di coriandolo fresco

1. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto; aggiungete il burro e cuocete per 1 minuto. Aggiungete i semi di coriandolo e cuocete finché non siano tostati e profumati, per circa 1 minuto. Sbucciate le carote, tagliatele a metà per la lunghezza, e unitele alla padella; mescolate bene. Aggiungete zucchero e sale.

Da sinistra. Carote brasate con coriandolo e feta, purè di pastinaca con pancetta croccante, broccoli al forno con vinaigrette ai gambi di broccolo.

2. Versate la birra nella padella e portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Cuocete finché le carote non siano tenere, per circa 20 minuti (potete eventualmente aggiungere qualche goccia d'acqua, se necessario). Aggiungete l'aceto e togliete la padella dal fuoco. Con l'aiuto di un mestolo forato, trasferite le carote su un piatto di portata; scartate il liquido rilasciato in cottura. Guarnite con feta sbriciolata e rametti di coriandolo fresco.

Purè di pastinaca con pancetta croccante

TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Le pastinache ammorbidite alla perfezione sono l'elemento chiave di questo purè (rimuovete e scartate le parti fibrose delle pastinache). Una combinazione di sapori invernali come sciroppo d'acero dolce, burro dorato e pancetta rendono questa crema ideale per la stagione fredda.

1,5 kg di pastinache
Sale
100 g di pancetta affettata
110 g di burro
2 cucchiai di zucchero di canna integrale
2 cucchiai di sciroppo d'acero
200 ml di panna fresca, calda

1. Sbucciate e affettate le pastinache; mettetele in una casseruola di grandi dimensioni e coprite con acqua fredda. Aggiungete 1 cucchiaio e mezzo di sale e portate a ebollizione a fuoco vivo. Cuocete finché le pastinache non siano tenere e quasi disfatte, per circa 20 minuti. Scolatele e mettetele nuovamente nella casseruola.

2. Cuocete la pancetta in una padella a fuoco medio finché non sia croccante, per circa 8 minuti. Trasferitela su un piatto foderato di carta assorbente e, quando si sarà raffreddata abbastanza, sbriciolatela con le mani.

3. Sciogliete il burro in una casseruola di piccole dimensioni a fuoco medio e cuocete finché non sia dorato, per circa 10 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete zucchero e sciroppo d'acero. Versate questo composto, insieme alla panna calda, dentro la casseruola con le pastinache. Schiacciate le pastinache con uno schiacciapatate o una frusta pesante fino ad ottenere un purè. Trasferite su un piatto di portata e guarnite con pancetta croccante.

Broccoli al forno con vinaigrette ai gambi di broccolo

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 4 PERSONE

I broccoli al forno sono dolci e croccanti, un contorno perfetto per qualunque secondo. L'aggiunta di aglio e peperoncino renderà questo piatto irresistibile anche per i più convinti detrattori dei broccoli. Nemmeno i gambi vanno scartati — sono infatti squisiti ridotti in purè con l'aggiunta di senape e aceto di vino rosso.

PER I BROCCOLI AL FORNO

1 broccolo da circa 900 g
2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
3 spicchi d'aglio
Sale
½ cucchiaino di peperoncino a scaglie

PER LA VINAIGRETTE

Olio extravergine d'oliva
1 piccola cipolla dorata
150 g di gambi di broccolo
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di aceto di vino rosso
1 cucchiaio d'acqua
2 cucchiaini di senape di Digione
Sale
Pepe nero macinato

PER GUARNIRE

Semi di papavero

1. Preparate i broccoli al forno: preriscaldate il forno a 210°C. Lavate il broccolo, tagliate tutte le cimette e mettete da parte torsolo e gambi per la vinaigrette. Disponete le cimette su una placca da forno e conditele con olio extravergine d'oliva, aglio tagliato a fette sottili, 1/2 cucchiaino di sale e peperoncino. Cuocete nel forno preriscaldato finché le cimette non siano tenere e dorate, per circa 20 minuti.

2. Preparate la vinaigrette: Scaldate 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva in una padella di medie dimensioni a fuoco medio. Aggiungete cipolla tritata e cuocete, mescolando frequentemente, finché questa non sia tenera e leggermente dorata, per circa 15 minuti. Sbucciate e affettate sottilmente torsolo e gambi del broccolo e aggiungeteli alla padella insieme all'aglio affettato. Cuocete, mescolando occasionalmente, finché la verdura non sia tenera, per circa 8 minuti. Trasferite il composto in un frullatore e aggiungete aceto, 1 cucchiaio d'acqua, senape, sale, pepe e 120 ml d'olio extravergine d'oliva. Frullate fino ad ottenere una crema liscia, per circa 1 minuto.

3. Per servire: versate la vinaigrette al centro di un piatto da portata e appoggiatevi sopra i broccoli al forno. Guarnite con semi di papavero.

L'ISOLA DELLE DELIZIE

SELVAGGIA E REMOTA, LA **CORSICA** PRODUCE ALCUNI TRA I VINI PIÙ STRAORDINARI DI FRANCIA - E UNA CUCINA DI PARI LIVELLO.

DI **ALEXANDER LOBRANO**

FOTO DEI PIATTI DI **GREG DUPREE**

DOPO AVER SPINTO LA JEEP su per la ripida salita rocciosa sovrastante una vallata coltivata a vite, dove risuonava alto il canto degli uccelli, Antoine Arena ha tirato il freno a mano e spento il motore. «Queste vigne sono una sorta di albero genealogico. Alcune sono state piantate da mio nonno, altre da mio padre, altre ancora da me e adesso è il turno dei miei figli». Siamo rimasti in silenzio per alcuni istanti, godendoci la vista e la brezza profumata di "maquis", la macchia selvatica che ricopre gran parte della Corsica. Un profumo variegato e mutevole, folate di vento alla menta selvatica, al timo, al rosmarino, ai fiori gialli che coloravano il versante della montagna in quel pomeriggio di primavera inoltrata. La Corsica, distante da Nizza circa 300 km e grande più o meno metà della Sardegna, è uno dei luoghi più suggestivi del Mediterraneo (in Francia viene definita, a buon diritto, l'Île de Beauté, ovvero "l'isola della bellezza"). Il suo lussureggiante e selvatico splendore è dovuto in gran parte al feroce amore dei suoi abitanti per la loro terra: la maggior parte di essi si sente prima di tutto corsa, poi francese, e hanno il merito collettivo di aver difeso ardentemente il loro territorio dal turismo di massa. Come ho appreso nel corso di un recente viaggio — che è cominciato nelle vigne di Arena a Patrimonio, al nord, per finire a quasi 200 chilometri di distanza, vicino a Figari — oggi l'isola produce alcuni dei migliori vini di tutta la Francia. «Sai, ho quasi spezzato il cuore di mio padre», mi ha confidato Arena, un uomo grande, grosso e affabile sulla sessantina, che ha abbandonato gli studi di giurisprudenza a Parigi nel 1975 per tornare a Patrimonio, la città della Corsica settentrionale dove è nato, a raccogliere il testimone del Domaine Antoine Arena, la tenuta vinicola della sua famiglia. «Non voleva che diventassi contadino. Ma non potevo immaginare una felicità più grande del produrre vino con le uve che crescono in questi vigneti». Oggi i figli di Antoine, Jean-Baptiste e Antoine-Marie lavorano al suo fianco. «E i nostri vini, in Corsica, sono ritenuti molto buoni», ha aggiunto timidamente.

La sua osservazione mi ha riportato a una notte di pioggia del 1986, quando mi ero appena trasferito a Parigi. Sulla via di casa, mi sono fermato nel negozio di alimentari del quartiere per acquistare una bottiglia di vino. Era un negozio

Il Muscat corso viene utilizzato per dare sapore al sugo di questa specialità locale, una tenera lonza di maiale ai funghi (ricetta a pag. 88).

semplice, con una selezione piuttosto limitata, e le bottiglie che mi interessavano erano quelle più economiche, sullo scaffale in basso. Notai una bottiglia di vino corso e decisi di provarla. Al momento di pagare il conto, il proprietario, vedendo ciò che avevo scelto, borbottò: «Ouf! I vini corsi non sono molto buoni». In seguito ho appreso che non era il solo, a pensarla così. Ernest Hemingway, celebre bevitore, una volta scrisse: «Abbiamo bevuto un vino di grande corpo e prezzo basso. Era un vino molto corso, si poteva diluire a metà con acqua senza cambiarne la sostanza». In seguito, ho scoperto che il vino che avevo acquistato proveniva da Ajaccio, la città sulla costa occidentale che ha dato i natali a Napoleone. Era godibilissimo con l'omelette. Arena, quando gli ho raccontato questa storia, ha riso di gusto: «C'è stata una vera rivoluzione qui, da allora», ha commentato. E ci sono buoni motivi per credergli: proprio lui è uno dei fautori di una radicale trasformazione in atto tra i viticoltori locali, che stanno abbracciando l'agricoltura biologica e biodinamica nei loro vigneti, migliorandone notevolmente la qualità. Come ha detto lui stesso: «Abbiamo riscoperto il valore del nostro terroir».

L**A CORSICA È SOSTANZIALMENTE** una grande montagna in mezzo al mare, con climi sia continentali sia costieri, una varietà di terreni - calcare e argilla a nord, arenaria e terreni vulcanici al centro dell'isola, molto granito a sud - e più di 40 varietà di uve autoctone. «Questo spiega la notevole varietà e qualità dei nostri vini», ha dichiarato Arena. Dopo aver lasciato la sua tenuta, ho trascorso il resto del mio viaggio in quattro delle nove denominazioni dell'isola, esplorando quella diversità, alternando visite ai miei viticoltori preferiti con la scoperta di nuovi, interessanti produttori. I vini freschi e delicati di Camille-Anaïs Raoust al Domaine Maestracci, nell'AOC Calvi, sulla costa nord-occidentale dell'isola, per esempio, sono stati una straordinaria scoperta. Sono anche la dimostrazione che una nuova generazione di produttori di vino di qui sta portando il lavoro dei più navigati pionieri come Arena a livelli ancora più alti. Nel 2014, Raoust ha convertito l'azienda di famiglia all'agricoltura biodinamica, che com'è noto abolisce l'uso di pesticidi e altre sostanze di sintesi

Da sinistra in alto e in senso orario. Sostanziose scodelle di soupe corse, una zuppa di fagioli irrobustita da patate, verdure e guancia di maiale (ricetta a pag. 88); impervi vigneti lungo la costa dell'isola; mini torte salate agli spinaci e porri (ricetta a pag. 89); la chiesa di Saint Martin (del XVI secolo) sulle colline di Patrimonio, nella parte nord-orientale dell'isola.

UNA NUOVA GENERAZIONE DI VITICOLTORI CORSI HA RISCOPERTO IL VALORE DEL TERROIR DI QUEST'ISOLA

a favore di una sorta di omeopatia agricola. «Inizialmente mio padre mi ha detto che ero pazza, ma quest'anno è venuto da me e mi ha confermato: "È stata una buona idea, figlia mia". Penso che ciò che lo ha convinto siano la maggiore vivacità ed equilibrio dei nostri vini». Un'espressione perfetta dello stile di Raoust è il suo Les Marottes d'Anaïs, un rosso prodotto interamente con i vitigni locali sciacarellu e niellucciu: fresco, fruttato ed equilibrato. Dopo due ore e mezza di auto, dal Domaine Maestracci ad Ajaccio, ho festeggiato con una bottiglia di Clos d'Alzeto Moretelle e con una cena a base di calamaro e polpo arrosto e bistecca di vitello corso biologico da A Nepita, dove lo chef britannico Simon Andrews pratica una superba cucina isolana contemporanea. La bottiglia era costosa, ma la mia scusa era che questo bianco straordinariamente elegante, che rivaleggia con alcuni dei più grandi di Borgogna, non è disponibile negli Stati Uniti ed è difficile da trovare anche in Francia. È una di quelle squisitezze che devi andare a cercare alla fonte, per potertele godere, e così ho fatto. Ottenuto da uve biancu gentile e vermentino raccolte a mano, ha un profumo complesso (fiori gialli, sentori tropicali esotici) e una ricca densità di minerali al palato che lo rendono un vino da pasto superbo. Volevo saperne di più. Il giorno successivo mi sono nuovamente messo al volante, godendomi gli spettacolari panorami che si potevano ammirare dalla strada sinuosa che conduce alla cantina Clos d'Alzeto. Questa cantina, giunta alla quinta generazione, è stata fondata nel 1800 ed è gestita oggi da Pascal Albertini e dai suoi tre figli. Io e Albertini abbiamo visitato l'anfiteatro naturale della tenuta, dove le viti sono spesso piantate a terrazza, di fronte al blu del Mediterraneo che brilla all'orizzonte. «Siamo fortunati ad avere una grande varietà di terreni», ha detto Albertini. «Questo ci consente di produrre vini molto diversi tra loro, ma con un importante elemento in comune: c'è sempre un po' di "macchia" nel profumo di ogni bottiglia».

DA CLOS D'ALZETO mi sono diretto a sud, verso il piccolo villaggio di Levie, arroccato in un fitto bosco, sopra una valle fluviale, poi verso A Pignata ("pentola"), un albergo gestito dalla famiglia De Rocca Serra. Il loro ristorante, uno dei preferiti dagli chef Anne-Sophie Pic e Pierre Hermé, serve cucina tradizionale. Mi sono accomodato vicino a un fuoco scoppiettante e sono rimasto senza parole davanti al menu: volevo tutto. Alla fine ho scelto la zuppa di fagioli alla corsa, un piatto sostanzioso a base di patate e maiale, invece del tagliere di salumi: una scelta difficile, dal momento che i salumi della Corsica sono tra i migliori del mondo e i De Rocca Serra li producono artigianalmente. Poi, ho esitato. Agnello arrosto o daube corso (un polpettone in salsa di funghi con un contorno di cannelloni)? Alla fine Antoine De Rocca Serra, che gestisce la sala da pranzo con suo padre, mi ha detto: «Decido io per te». Stavo sorseggiando un sobrio rosso locale quando il fratello di Antoine, Jean-Baptiste, che guida la cucina insieme alla madre, è arrivato al mio tavolo con due casseruole. «Ho deciso che devi provarli entrambi», ha detto con un sorriso. Erano eccellenti e, dopo due tipi di formaggi corsi e bignè caldi ricoperti di zucchero, imbevuti di acqua di mare prodotta localmente, ho dormito benissimo. Dopo questo incantevole intermezzo mi sono diretto a sud, verso il villaggio di Tarrabucceta, vicino a Figari, da Yves Canarelli. Formatosi dapprincipio come economista, nel 1993 ha preso le redini di Clos Canarelli, la tenuta vinicola della sua famiglia, dove promuove l'uva autoctona corsa, i metodi di vinificazione tradizionali, come l'invecchiamento in anfora, e l'agricoltura biodinamica. «L'agricoltura biodinamica, o l'uso di prodotti esclusivamente naturali secondo i cicli del sole e della luna, sembra un'idea stravagante fino a quando non la conosci davvero. Se capisci perché le viti sono infelici, puoi aiutarle a rendere di più», ha spiegato, aggiungendo che spesso utilizza rimedi fatti in casa: «Ad esempio, un pesto di ortiche imbevute d'acqua stimola le piante».

L'obiettivo di Canarelli è produrre vini che abbiano la finezza dei grandi Borgogna ma una distinta personalità corsa. Ecco perché usa solo lieviti locali e predilige fermentazioni lente e precise. Inoltre, i suoi rossi non vengono filtrati. «Sono guidato da secoli di saggezza contadina che si sono accumulati prima dell'ascesa della vinificazione industriale. Gli antichi sapevano quel che facevano», ha aggiunto con un sorriso. Nei vini corsi, oggi, il passato è il futuro.

CORSICA

I VITIGNI

Delle oltre 40 uve autoctone della Corsica, le più importanti per i vini rossi sono il rustico niellucciu, imparentato con il sangiovese toscano, e lo sciacarellu, una varietà elegante la cui elevata acidità lo rende adatto all'invecchiamento. Il vermentino (localmente chiamato vermentinu) fu probabilmente portato sull'isola dalla Grecia a opera dei Fenici, nel 570 a.C., ed è l'uva utilizzata per la maggior parte dei bianchi. Circa un terzo dei vigneti della Corsica sono ora coltivati a niellucciu, con sciacarellu e vermentino che rappresentano un altro 15% ciascuno.

LE AZIENDE VINICOLE

CLOS D'ALZETO
Una delle cantine più accoglienti dell'isola, Clos d'Alzeto, nella regione di Ajaccio sulla costa occidentale, produce anche un ottimo olio d'oliva. Il loro Moretelle merita, da solo, il viaggio. *(closdalzeto.com)*

DOMAINE COMTE ABBATUCCI
Vicino ad Ajaccio, sulla costa occidentale, l'azienda di Jean-Charles Abbatucci promuove da una generazione i vini ottenuti da uve autoctone dell'isola.
(domaine-abbatucci.com)

DOMAINE ANTOINE ARENA
Antoine Arena produce vini genuini e biodinamici nella sua tenuta, un modello nel suo genere.
(+33-04-95-37-08-27)

DOMAINE MAESTRACCI
Se desiderate assaggiare i vini freschi, delicati e personali dell'enologa Camille-Anaïs Raoust, dirigetevi verso la denominazione di Calvi, sulla costa nord-occidentale dell'isola.
(domaine-maestracci.com)

DOMAINE DE TORRACCIA
La tenuta biologica di circa 40 ettari di Marc Imbert, vicino a Porto Vecchio, nella Corsica meridionale, produce alcuni dei migliori vini rossi dell'isola.
(domaine-de-torraccia.com)

CLOS CANARELLI
Yves Canarelli, in Tarrabucceta, è forse il viticoltore più visionario della Corsica, oggi.
(+33-04-95-71-07-55)

DOVE PERNOTTARE

DOMAINE DE MURTOLI
Quello di Paul Canarelli e di sua moglie Valérie è un mondo a parte: 2.500 ettari di tenuta nella valle dell'Ortolo e 10 km di spiagge e calette immacolate. Di notte, potete dormire in una delle 19 tradizionali bergerie restaurate con cura - tutte con piscina privata, alcune anche con bagno turco - che ospitano da 2 a 16 persone. Durante il giorno potete pescare, giocare a golf, fare passeggiate, sdraiarvi sulla spiaggia e cenare in uno dei tre ristoranti, tra cui la Tavola in Grotta - una magnifica cavità naturale con un grande camino, aperta tutto l'inverno - o quello gestito da Mathieu Pacaud, figlio dello chef Bernard Pacaud di L'Ambroisie di Parigi. Il Domaine de Murtoli è anche un'azienda agricola con 500 pecore, 100 mucche, 20 alveari, 13 ettari di elicriso e 5mila olivi. Ottimi i formaggi, tra qualche stagione si potrà assaggiare anche il primo vino della tenuta.
(murtoli.com)

DOVE CENARE

RESTAURANT LA GAFFE
Lo chef Yann Le Scavarec valorizza i prodotti locali con ricette come tonno tataki con ponzu e spaghetti con polpa di granchio; eccellente la lista dei vini. *(restaurant-saint-florent.com)*

A NEPITA
Lo chef britannico Simon Andrews propone un'interessante interpretazione contemporanea della cucina corsa (molto gradevole il dehors, quando il clima lo permette).
(33-04-95-26-75-68)

A PIGNATA
Questo rustico albergo a conduzione familiare offre una commovente carrellata di cucina tradizionale corsa.
(apignata.com)

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN.
FOTOGRAFIE DEI LUOGHI: JON INGALL/ALAMY, NAEBLYS/ALAMY, CEPHAS/MICK ROCK

LONZA DI MAIALE AI FUNGHI E MUSCAT

(FOTO A PAG. 83)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Profumato Muscat, erbe aromatiche fresche, fragranti scorze d'arancia e abbondante aglio insaporiscono questa lombata di maiale. Il sugo che ne risulta è vibrante e gustoso; versatene un mestolo sulla polenta che servirete come contorno.

- **1 kg di lonza di maiale**
- **1 cucchiaino e ½ di sale grosso**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**
- **3 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **500 g di funghi champignon**
- **8 cipollotti**
- **3 spicchi d'aglio**
- **½ bicchiere di vino Muscat corso**
- **250 ml di brodo di pollo**
- **3 rametti di rosmarino**
- **6 rametti di timo**
- **1 arancia**

1. Preriscaldate il forno a 200°C. Salate e pepate la lonza di maiale; legatela con lo spago da cucina. Scaldate l'olio in un tegame o pentola di ghisa a fuoco medio-alto.

2. Rosolate la carne nel tegame finché non sia ben dorata da tutte le parti, per circa 12 minuti. Togliete l'arrosto dalla padella e mettetelo da parte.

3. Pulite i funghi e tagliate ciascuno in 4 spicchi. Sbucciate i cipollotti. Sbucciate e schiacciate l'aglio. Trasferite funghi, cipollotti e aglio nella padella e cuocete a fuoco medio-alto, mescolando frequentemente, per circa 8 minuti. Aggiungete il vino e cuocete, mescolando ogni tanto, finché non si riduca di metà, per circa 5 minuti. Aggiungete brodo, rosmarino e timo e cuocete, senza mescolare, per 3 minuti. Trasferite nuovamente l'arrosto nel tegame. Coprite e cuocete nel forno preriscaldato finché la temperatura interna dell'arrosto non raggiunga 54°C, per circa 30 minuti.

4. Rimuovete il tegame dal forno e trasferite l'arrosto su un tagliere. Lasciate riposare per 5 minuti. Nel frattempo, ricavate 8 strisce di scorza dall'arancia con un coltellino affilato e aggiungetele al sugo di funghi. Ponete il tegame su fuoco medio-alto e portate a ebollizione finché non si raddensi leggermente, per circa 3 minuti. Rimuovete e scartate scorza d'arancia, rosmarino e timo.

5. Togliete lo spago dall'arrosto e affettatelo. Servite con polenta e sugo ai funghi.

ZUPPA DI FAGIOLI ALLA CORSA

(FOTO A PAG. 84)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 10 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Questa zuppa, ricca di verdure sostanziose, è allo stesso tempo leggera e nutriente. I fagioli secchi sono l'ingrediente chiave per dare la giusta consistenza al brodo; se preferite utilizzare fagioli in scatola per risparmiare tempo, mescolateli al resto a fine cottura.

- **250 g di fagioli cannellini secchi**
- **2 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **1 piccolo cavolo cappuccio (circa 900 g)**
- **4 patate gialle**
- **120 g di bietole**
- **2 porri**
- **2 carote**
- **3 spicchi d'aglio**
- **Sale**
- **1 cucchiaino di pepe nero macinato**
- **3,3 litri d'acqua**
- **1 bouquet garni (1 foglia d'alloro, 2 rametti di timo e 3 rametti di prezzemolo legati con uno spago)**
- **1 scatola di pomodori pelati (400 g)**
- **1 osso di maiale**
- **225 g di guancia di maiale disossata**

1. Lasciate in ammollo i cannellini secchi in abbondante acqua fredda per 8 ore o tutta la notte.

2. Scaldate l'olio in una pentola di ghisa a fuoco medio-alto. Tritate il cavolo, sbucciate e affettate le patate a rondelle, tritate le bietole e i porri, tagliate le carote a rondelle, affettate l'aglio e aggiungete il tutto alla pentola insieme a 1 cucchiaio di sale e 1 cucchiaino di pepe. Cuocete, mescolando frequentemente, per 10 minuti. Aggiungete 3,3 litri d'acqua e fate sobbollire a fuoco basso.

3. Scolate i fagioli e trasferiteli in una pentola di grandi dimensioni. Coprite con 4 dita d'acqua, aggiungete il bouquet garni e portate a ebollizione a fuoco vivo. Abbassate a fuoco medio-basso e fate sobbollire per 15 minuti. Scolate nuovamente.

4. Aggiungete fagioli e bouquet garni alla pentola di ghisa. Scolate pomodori pelati, tritateli e aggiungeteli alla pentola insieme a osso e guancia di maiale. Portate a ebollizione a fuoco vivo quindi abbassate al minimo e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, per 1 ora e 30 minuti. Rimuovete e scartate bouquet garni e osso di maiale. Servite la zuppa calda.

Tempo di conservazione: potete preparare la zuppa fino a 3 giorni prima di servirla.

CRÈME BRÛLÉE ALLE CASTAGNE

(FOTO A PAG. 87)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 4 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

La gustosa crema di castagne (crème de

Da sinistra. Lonza di maiale ai funghi e muscat; zuppa di fagioli alla corsa; Crème Brûlée alle castagne; mini torte salate agli spinaci e porri.

marrons, in Francia) si mescola alla crema pasticciera all'uovo in questa variante corsa del classico dessert francese. Disponibile su Amazon, o nei negozi specializzati, la crema di castagne è una purea di castagne addolcita con vaniglia e zucchero.

- **480 ml di latte intero**
- **480 ml di panna fresca**
- **8 uova**
- **150 g di zucchero semolato**
- **250 g di crema di castagne (tipo Clément Faugier)**

1. Preriscaldate il forno a 120°C. Scaldate il latte e la panna in una casseruola a fuoco medio-alto. Portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti.

2. Nel frattempo, unite tuorli e 50 g di zucchero in una ciotola e montateli con una frusta finché il composto non sia liscio e pallido, per circa 2 minuti. Unite la crema di castagne e amalgamate.

3. Aggiungete, un poco alla volta, il composto di latte caldo alla ciotola, mescolando sempre con la frusta per amalgamare. Versate il composto in 8 stampini di ceramica. Trasferite gli stampini su una teglia e riempite con abbastanza acqua bollente da arrivare a metà altezza degli stampini stessi per la cottura a bagnomaria.

4. Trasferite teglia e stampini nel forno preriscaldato e cuocete per 50-55 minuti. Rimuovete gli stampini dall'acqua e trasferiteli su una gratella. Lasciateli raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora, quindi refrigerate per almeno 2 ore.

5. Cospargete la superficie di ciascuna porzione con lo zucchero rimanente e caramellizzatelo con un cannello da cucina.

Da fare in anticipo: Potete preparare i passaggi 1-4 fino a 2 giorni in anticipo.

MINI TORTE SALATE AGLI SPINACI E PORRI

(FOTO A PAG. 85)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 6 PERSONE

Il misto di verdure risulta in un ripieno leggermente amarognolo, addolcito da porri e cipolle. Per semplificare, utilizzate la pasta per la pizza già pronta; portate l'impasto a temperatura ambiente prima di stenderlo.

- **500 g di verdure miste tipo verza, bietole, cavolo nero, tarassaco, etc**
- **1 cipolla bianca**
- **20 g di foglie di sedano**
- **3 cucchiai di olio extravergine d'oliva**
- **2 porri**
- **Sale**
- **½ cucchiaino di pepe nero macinato**
- **2 cucchiai di menta fresca tritata**
- **2 cucchiai di prezzemolo tritato**
- **680 g di pasta per la pizza, pronta da cuocere**
- **Farina 00, per infarinare**

1. Inserite una pietra refrattaria sulla griglia inferiore del forno e preriscaldatelo a 250°C. Tritate finemente verdura mista, cipolla sbucciata e foglie di sedano con l'aiuto di un mixer.

2. Scaldate l'olio extravergine d'oliva in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete il trito di verdura, porri tritati, 1 cucchiaino di sale e pepe. Cuocete, girando frequentemente, finché la verdura non sia tenera e il liquido evaporato, per circa 10 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 20 minuti. Unite menta e prezzemolo; amalgamate.

3. Foderate 2 teglie da forno con carta forno; mettetele da parte. Stendete la pasta della pizza in un rettangolo da 65 x 40 cm su una superficie leggermente infarinata. Ritagliate 8 dischi del diametro di 15 cm ciascuno. Trasferite 3 dei dischi su ciascuna delle due teglie e mettete da parte gli altri 2 dischi. Impastate la pasta avanzata e stendetela nuovamente. Ritagliate altri 4 dischi da 15 cm; metteteli da parte.

4. Ponete qualche cucchiaiata di composto di verdura al centro di ciascuno dei 6 dischi di pasta sulle teglie. Coprite con gli altri 6 dischi di pasta e sigillate i bordi con la punta delle dita. Ritagliate un piccolo buco al centro di ogni tortino per fare fuoriuscire il vapore durante la cottura.

5. Trasferite le torte sulla pietra nel forno preriscaldato; cuocete finché non siano dorate, per circa 10 minuti. Lasciatele raffreddare per 5 minuti, quindi servitele.

Il Portogallo è un paese caratterizzato, gastronomicamente, tanto dalla terraferma quanto dal mare; questo stufato di maiale e vongole li rappresenta entrambi magnificamente (ricetta a pag. 92).

RECIPES FROM THE ROAD

13 buongustai condividono con noi le ricette più deliziose (e particolari) raccolte nel corso dei loro viaggi intorno al mondo.

SAPORI DI TERRA E DI MARE

ALENTEJO, PORTOGALLO

DOVE L'HO ASSAGGIATO PER LA PRIMA VOLTA? Nel quartiere Matosinhos di Oporto, magari dopo un antipasto di piccoli pesci fritti? A Lisbona, prima di andare a sentire Helder Moutinho cantare il fado in un bar del quale, al momento, non ricordo il nome? Nel Douro, durante uno dei tanti viaggi che mi hanno portato in quella splendida valle? Ciò di cui sono sicuro è che fosse in Portogallo. Vongole e maiale, mar e montanhas: il Portogallo è caratterizzato tanto dall'oceano Atlantico quanto lo è dalla sua terraferma. Il porco à Alentejana, ricetta originaria del sud dell'Alentejo, oggi considerata piatto nazionale, riassume entrambe le anime con semplicità e naturalezza. Il taglio utilizzato è, di solito, la spalla di maiale. La paprika abbonda. Le patate sono un elemento chiave per la riuscita della ricetta, hanno infatti il compito di assorbire il delizioso sugo, reso sapido al punto giusto dalle vongole (si può preparare tanto con le patate bollite quanto con quelle fritte). Procuratevi una pentola di grosse dimensioni, un po' di pane abbrustolito e invitate i vostri amici a cena.

E il vino? È meglio che sia bianco, per via delle vongole? O rosso, a causa del maiale? Seguite il vostro istinto. Davvero, l'umore del momento può darvi l'indicazione giusta — la cucina povera permette grande libertà di scelta. Per quel che vale, l'ultima volta che l'ho preparato, ho aperto un rosso dell'Alentejo, ed è andata alla grande.

- Ray Isle

Stufato di maiale e vongole alla portoghese

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 50 MINUTI, PIÙ 8 ORE DI MARINATURA
DOSI PER: 8 PERSONE

Per insaporire questo semplice stufato di vongole e spalla di maiale procuratevi una paprika affumicata di alta qualità, come il pimentón de la Vera dulce, che deve il suo spiccato aroma dolce, intenso e affumicato alla lenta essiccazione su braci di legno di quercia. Potete ordinare il pimentón su www.emporiodellespezie.it

- **1 kg** di spalla di maiale disossata
- **Sale**
- **3/4** di cucchiaino di pepe nero macinato
- **6** spicchi d'aglio
- **1** bicchiere di vino bianco secco
- **2** foglie di alloro
- **1** cucchiaio di paprika affumicata, tipo pimentón de la Vera dulce
- **Olio extravergine d'oliva**
- **1** cipolla dorata
- **800 g** di pomodori pelati
- **1/2** cucchiaino di peperoncino in scaglie
- **500 ml** di brodo di pollo
- **1 kg** di patate novelle
- **1 kg** di vongole
- **Coriandolo fresco, per guarnire**
- **Fette di limone e pane di campagna, per servire**

1. Tagliate la spalla di maiale a cubetti da spezzatino e conditeli con 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe. Trasferite la carne in un sacchetto a chiusura ermetica. Schiacciate 3 spicchi d'aglio e aggiungeteli al sacchetto insieme a vino, alloro e paprika affumicata. Chiudete il sacchetto e trasferitelo nel frigorifero per 8 ore o tutta la notte.

2. Preriscaldate il forno a 180°C. Rimuovete la carne dalla marinatura e tamponatela con carta assorbente. Scartate l'aglio e l'alloro; conservate la marinatura. Scaldate 1 cucchiaio e 1/2 di olio extravergine d'oliva in una pentola di ghisa a fuoco medio-alto. Aggiungete metà della carne e rosolate, girando un paio di volte, finché non sia ben dorata, per circa 5 minuti. Trasferite la carne rosolata su un piatto e ripetete la procedura con l'altra metà della carne. Sbucciate e tritate 3 spicchi d'aglio, affettate la cipolla e aggiungeteli alla pentola insieme a 1 cucchiaio e mezzo di olio extravergine d'oliva. Cuocete, mescolando spesso, per circa 6 minuti. Scolate i pomodori, spezzateli con le mani e aggiungeteli alla pentola insieme al peperoncino e la marinatura conservata.

3. Portate a ebollizione; abbassate il fuoco a medio-basso e fate sobbollire, mescolando spesso, per 3 minuti. Aggiungete la carne rosolata e 1 bicchiere di brodo. Coprite e cuocete nel forno preriscaldato finché la carne non sia tenera, da 1 ora e 1/2 a 2 ore.

4. Lavate le patate novelle, tagliatele a metà e aggiungetele alla pentola. Coprite nuovamente e continuate a cuocere finché le patate non siano tenere, per circa 30 minuti.

5. Togliete la pentola dal forno, scopritela e mettetela sul fornello a fuoco alto. Pulite le vongole e aggiungetele alla pentola. Cuocete finché le vongole non si aprano, da 3 a 5 minuti (scartate le vongole rimaste chiuse). Aggiungete altro sale e pepe a piacere. Guarnite con foglie di coriandolo fresco. Servite con fette di limone e pane di campagna.

Da fare in anticipo: Potete preparare la carne fino al passaggio 3 e lasciarla in frigorifero per tutta la notte. Scaldate prima di procedere con il passaggio 4.

Questo piatto è un'ottima scusa per aprire una delle mie bottiglie preferite di vino portoghese.

FOOD STYLING: MARION COOPER CAIRNS, (PP. 107-108) CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: THOM DRIVER

IL DOLCE CHE NUTRE

PADANG, INDONESIA

HO SCOPERTO QUESTO PIATTO DAL GUSTO INTENSO alla fine degli anni 90, quando vivevo a Padang, in Indonesia. Paradossalmente, è capitato durante un evento che è quasi sinonimo di digiuno: il Ramadan, un'osservanza religiosa islamica, che prevede un rigido programma di restrizioni fisiche e un profondo esame di coscienza. È una combinazione molto intensa di pratiche fisiche e morali, e nessuno desidera più ardentemente del cibo sostanzioso come chi porta a termine il suo digiuno annuale. Il mio amico Hasanudin non faceva eccezione. Sua sorella Ari ci aveva invitato entrambi a festeggiare il Lebaran, la festa che sancisce la fine del Ramadan. Lei ci accolse — non lo dimenticherò mai — con ciotole ricolme di platani maturi stufati nel latte di cocco addolcito con zucchero di palma. Si tratta di un piatto tradizionale indonesiano che dà immediato nutrimento al corpo, solleva il morale e stimola l'appetito; l'abbiamo consumato insieme, con piacere e gratitudine. Ogni volta che lo cucino, ancora oggi, il suo sapore mi riporta alla mente la gioia collettiva di quel momento (andate a pag. 106 per la ricetta Platano al latte di cocco e zucchero di palma). - *James Oseland, già giudice di Top Chef Masters e autore di "Jimmy Neurosis: A memoir" e "Cradle of flavor: Home cooking from the spice islands of Indonesia, Singapore, and Malaysia"*

YUNNAN, CINA

UNA GRIGLIATA SULLA VIA DELLA SETA

In tutta la Cina lo shaokao, o barbecue, è un alimento serale o notturno, una cena veloce per tutta la famiglia, un pasto a poco prezzo per gli studenti, uno spuntino per il dopo-karaoke per il popolo dei nottambuli sulla via di casa, alle prime luci dell'alba. Gli ambulanti accendono le loro griglie al tramonto e mettono in mostra un grande assortimento di spiedini di carne e di verdure. Una volta cotti, questi vengono generosamente cosparsi di saporitissimi mix di spezie. La mia versione preferita di questo mix proviene dalla provincia dello Yunnan, nella Cina sud-occidentale. Lo Yunnan confina con Tibet, Birmania, Laos e Vietnam, ed è stato per secoli il passaggio obbligato degli scambi commerciali della Cina con l'India e il sud-est asiatico. I sapori del mix di spezie risentono dell'influenza di queste destinazioni e includono polvere di peperoncino, cumino, pepe di Sichuan e cardamomo nero. Quando preparo questo mix in casa, di solito evito gli spiedini e lo utilizzo su un altro piatto che ho imparato dai venditori ambulanti cinesi: una melanzana grigliata e ripiena di maiale saltato in padella. È facile da cuocere anche in forno e la consistenza morbida della melanzana e del maiale sono ideali per gustare l'aroma fragrante delle spezie (trovate la ricetta per le Melanzane ripiene dello Yunnan a pag. 106). - *Georgia Freedman, autrice di "Cooking south of the clouds: Recipes and stories from China's Yunnan province"*

CIOTOLE DI SPIRITO

TAGAYTAY, FILIPPINE

SONO CRESCIUTO MANGIANDO la cucina filippina a Detroit, senza accorgermi di quanto la scelta di ricette della mia famiglia fosse limitata dagli ingredienti disponibili negli Stati Uniti, finché non sono tornato nelle Filippine da adulto. Il bulalo, un sostanzioso stufato con ossobuco di manzo, salsa di pesce e verza, era semplicemente molto più buono nel suo paese d'origine.

Ogni volta che ci recavamo nella zona di Tagaytay con la mia famiglia, andavamo nei ristoranti specializzati in bulalo e non smettevo di meravigliarmi di come un piatto tanto semplice potesse essere così squisito. Da allora ho messo a punto, sperimentando, due versioni di questa ricetta - una più raffinata e un più casalinga - per il menu del mio ristorante, Magna, e ogni volta che la cucino penso a mio padre, che è scomparso nel 2009. Ha sempre creduto che fosse suo dovere insegnare a noi figli le radici della cultura e della cucina filippine. Io cerco di mantenere viva questa connessione emotiva, perché questo fa la cucina: evoca emozioni.

- Carlo Lamagna, chef e proprietario del ristorante Magna a Portland, Oregon

mi ha davvero stupito che una ricetta così semplice —in sostanza è un bollito di carne— potesse essere così buona.

Ossobuco alla filippina

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Il bulalo, una zuppa originaria delle filippine, è insaporito dal midollo e dal collagene degli ossobuchi. Mais, fagiolini e verza, aggiunti verso la fine della cottura, fanno da fresco e croccante contraltare alla carne.

- **3 kg** di ossobuchi di manzo
- **2** cucchiai di olio di semi
- **1** cipolla
- **3** cucchiai di aglio tritato
- **2** cucchiai di zenzero tritato
- **1** litro di brodo di carne o di pollo
- **4** cucchiai di salsa di pesce
- **1** cucchiaio e ½ di pepe nero macinato
- **1** peperoncino piccante (facoltativo)
- **2** pannocchie di mais
- **24** fagiolini
- **½** testa di verza

1. Mettete gli ossobuchi in una pentola di grandi dimensioni e coprite con acqua fredda. Portate a ebollizione a fuoco alto, quindi abbassate a fuoco medio-basso e fate sobbollire per 10 minuti. Scartate eventuale schiuma che si presenti in superficie. Trasferite gli ossobuchi su un piatto e scartate il liquido di cottura. Lavate la pentola (questo passaggio vi assicurerà di ottenere un brodo limpido.)

2. Scaldate l'olio nella pentola pulita a fuoco medio-alto. Aggiungete cipolla tritata, aglio e zenzero; cuocete, girando di tanto in tanto, per 3 minuti.

3. Aggiungete ossobuchi e brodo; portate a ebollizione a fuoco alto, quindi abbassate a fuoco medio-basso e fate sobbollire. Scartate eventuale schiuma che si presenti in superficie. Aggiungete salsa di pesce e pepe nero; cuocete finché la carne non sia tenera, da 2 ore e 30 minuti a 3 ore.

4. Affettate il peperoncino molto sottile, aggiungetelo alla pentola e cuocete per 3 minuti. Sbucciate le pannocchie, tagliate ciascuna in 3 pezzi e aggiungeteli alla pentola. Cuocete per 6 minuti quindi unite i fagiolini e cuocete per 3 minuti. Tagliate la verza a julienne e aggiungetela alla pentola. Cuocete per 3 minuti, quindi assaggiate e aggiungete altra salsa di pesce o pepe, a piacere.

Da fare in anticipo: Potete preparare il bulalo fino al passaggio 3. Lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente, quindi refrigerate fino a 2 giorni. Scaldatelo prima di procedere con il passaggio 4.

LA MADRE DI TUTTE LE SALSE

IBUSA, NIGERIA

Al nostro ristorante, ogni volta che una preparazione prevede del pomodoro, lo sostituiamo con questa straordinaria salsa nigeriana.

OBE ATA DINDIN, O SALSA ROSSA NIGERIANA, è molto più che una semplice ricetta — è lo scrigno dei ricordi dei due anni che ho passato a Ibusa a vivere con la mia famiglia. Il piatto preferito di mio nonno era il pollo con salsa rossa e fufu. Al mio ristorante, Kith/Kin, questo condimento aromatico e saporito (ricco di umami, grazie all'uso di dadi da brodo) è un ingrediente essenziale. La utilizzo al posto dei pomodori e dei peperoni nella salsa romesco che condisce i cavoli abbrustoliti, con il granchio del Maryland, per insaporire la salsa veracruzana che accompagna i calamari croccanti e per dare sapore e il suo caratteristico colore rosso al riso jollof. L'anno scorso, durante un viaggio in Nigeria per l'African Heritage Week, l'ho utilizzata in una delicata marmellata d'arance che accompagnava un'insalata di pomodori e cetrioli. È importante essere sempre creativi e giocosi, con questa salsa. - *Kwame Onwuachi, chef di Kith/Kin a Washington, D.C., e F&W Best New Chef 2019*

Salsa rossa nigeriana

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 20 MINUTII
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 700 ML

Fondamentali nella cucina dell'Africa occidentale, al pari dei peperoncini scotch bonnet e dell'olio di palma (e criticati da alcuni come segnale e veicolo di una sorta di "colonialismo gastronomico") i dadi sono diventati il sostituto ideale di condimenti e addensanti tradizionali che richiedono più tempo e lavoro come il sounbareh, che si ottiene da semi di carrube fermentati e arrostiti. Potete mescolare la salsa rossa nigeriana con latte di cocco non dolcificato per preparare un veloce e pratico stufato piccante di pesce o crostacei.

- **3 peperoni rossi**
- **3 cipolle rosse**
- **4 pomodori**
- **100 g di concentrato di pomodoro**
- **2 cucchiai di aglio grattugiato**
- **2 cucchiai di zenzero grattugiato**
- **2 dadi da brodo**
- **1 cucchiaio e 1/2 di peperoncino fresco tritato**
- **2 cucchiaini di curry**
- **120 ml di olio di semi**

1. Tritate grossolanamente peperoni, cipolle, pomodori e trasferiteli in un frullatore. Aggiungete concentrato di pomodoro, aglio, zenzero, dadi, peperoncino e curry; frullate a bassa velocità, alzando gradualmente fino ad arrivare ad alta velocità per ottenere una crema liscia, per circa 50 secondi.

2. Versate il composto in una pentola di grandi dimensioni e aggiungete l'olio. Cuocete a fuoco basso, girando di tanto in tanto per circa 1 ora e 10 minuti. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 1 ora.

Tempi di conservazione: Potete conservare il sugo in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 1 settimana o in freezer fino a 3 mesi.

ISOLE BAHAMAS

IL SEGRETO DEI GAMBERI BATTUTI

I gamberi, di solito, mi lasciano abbastanza indifferente, posso mangiarli così come posso farne a meno. Però, quando si tratta dei miei gamberi battuti con chutney di ananas e habanero fate molta attenzione, dal momento che posso finirli in men che non si dica! Questi gamberi fritti in padella sono dorati e croccanti. Il segreto della loro croccantezza sta nella pratica della "battitura". Quando lavoravo come chef privato alle Bahamas, ho imparato a battere gli strombi. Quel mollusco, notoriamente coriaceo, doveva essere preso a martellate per renderlo abbastanza morbido da poter essere consumato. La consistenza dei gamberi è più soffice, quindi basta un leggero passaggio con un matterello per renderli più morbidi e piatti. Così trattati, sarà sufficiente immergerli nell'olio bollente per trasformarli nei gamberi fritti più buoni che abbiate mai mangiato (trovate la ricetta a pag. 106). - *Carla Hall, autrice di "Carla Hall's soul food" e già conduttrice del programma di ABC, The Chew*

UNA LEZIONE DI VITA E DI MOMO

LADAKH, INDIA

C'È COSÌ TANTO, IN INDIA, che non ho ancora né visto né assaggiato: è un paese sterminato, dove la cucina cambia radicalmente da regione a regione. Sono sempre alla ricerca di nuovi ingredienti da conoscere e acquistare: così, quando ho visitato il Ladakh qualche anno fa, ho scelto di stare in una fattoria invece che in un hotel. La famiglia presso cui ero ospite mi ha mostrato come preparare i loro sottaceti piccanti, e io mi sono unita a loro nel cucinare i momo, una specie di ravioli locali. Charol, una delle mie ospiti, mi ha meravigliato per la velocità e l'apparente facilità con cui ha messo insieme una zuppa di carote e spinaci per accompagnare i momo. È stato bellissimo poter sperimentare in prima persona la cucina del posto. In quel periodo ho anche imparato molto della cultura e dello spirito del Ladakh, e adesso sono in grado di mettere in pratica le tecniche e le farciture imparate da loro per riprodurre quei ravioli anche a casa mia. *- Romy Gill, insegnante e chef; Membro dell'Eccellentissimo Ordine dell'Impero Britannico (MBE)*

Momo con chutney al peperoncino

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Questi ravioli sono speziati e piccanti, ma equilibrati dal ripieno di verdure. La carota e il cavolo addolciscono la farcia, dando così un sapore rotondo al piatto. Potete comprare le sfoglie per gyoza in negozi specializzati o su www.sushi-sushi.it

Ho imparato moltissimo osservando come ingredienti appena raccolti riuscivano a dar vita a piatti squisiti.

PER IL CHUTNEY

- **4** **cucchiaini di olio di girasole**
- **4** **spicchi d'aglio**
- **2** **pomodori**
- **4** **peperoncini piccanti freschi**
- **2** **cucchiaini di salsa di soia**
- **1** **cucchiaino di zucchero**
- **¼** **di cucchiaino di sale**

PER IL RIPIENO

- **2** **cucchiai di olio di semi**
- **1** **cipolla piccola**
- **3** **spicchi d'aglio**
- **1** **cucchiaino di zenzero fresco grattugiato**
- **½** **cucchiaino di sale**
- **3** **cipollotti**
- **30 g** **di cavolo cappuccio**
- **1** **carota**
- **½** **cucchiaino di peperoncino verde piccante tritato**
- **1** **cucchiaio di coriandolo fresco tritato**

PER I MOMO

20-25 sfoglie per gyoza, scongelate

1. Preparate il chutney: Scaldate l'olio in una casseruola di dimensioni medie a fuoco medio-alto; aggiungete l'aglio tritato e cuocete, mescolando frequentemente, per 1 minuto. Tritate pomodori e peperoncini, scartando i semi dei secondi. Aggiungete pomodoro, peperoncini, salsa di soia, peperoncino piccante, zucchero e sale alla casseruola e cuocete per 8-10 minuti. Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente per 30 minuti quindi amalgamatelo con un frullatore a immersione. Mettete da parte.

2. Nel frattempo, preparate il ripieno: Scaldate l'olio in una padella di grandi dimensioni a fuoco medio. Tritate la cipolla e l'aglio e aggiungeteli alla padella insieme a zenzero e sale. Cuocete, girando frequentemente per 30 secondi. Tritate i cipollotti, tagliate a julienne il cavolo, sbucciate e grattugiate la carota e tritate il peperoncino. Alzate il fuoco a medio-alto; aggiungete cavolo, carota e peperoncino. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 3-5 minuti. Togliete dal fuoco, aggiungete coriandolo fresco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

3. Preparate i momo: Ponete 2 cucchiaini di ripieno al centro di ciascuna sfoglia di gyoza. Radunate delicatamente i lembi verso il centro, formando piegoline e sigillando la pasta pizzicandola con le dita e chiudendo a fagottino. Ripetete la procedura con impasto e ripieno rimanenti.

4. Riempite una pentola con 2 dita d'acqua e portate a ebollizione a fuoco alto. Appoggiate sulla pentola una vaporiera in bambù foderata con carta forno. Bucate la carta 10 volte con uno stecchino. Appoggiate alcuni fagottini nella vaporiera, lasciando un po' di spazio intorno a ciascuno e chiudete la vaporiera. Cuocete a vapore finché i fagottini non siano trasparenti e appiccicosi, da 8-10 minuti. Ripetete la procedura con i fagottini rimanenti. Servite i momo caldi con il chutney.

UN TRIONFO CORROBORANTE DI ZUCCHINE

MOSCA, RUSSIA

IL NOME "OKROSHKA" deriva da un verbo che si traduce sostanzialmente con "tritare". Nonostante conoscessi da tempo questa zuppa, solo quando sono stata a visitare Mosca mi sono resa conto di quanto fosse diffusa. In quasi tutti i negozi di gastronomia russi si può trovare un mix già pronto, provvisto di tutte le verdure e della carne necessarie per prepararla: è sufficiente aggiungere kvass (una bevanda gasata ottenuta dalla fermentazione del pane) o kefir. Vedere l'okroshka venduta in quel modo ha cambiato la mia concezione della ricetta. Al mio ristorante, Kachka, ne abbiamo sperimentate diverse versioni da allora, e una delle mie preferite è quella alle zucchine. Non appena arriva l'autunno, comincio a cercare il modo migliore di utilizzarle, e questa zuppa risponde perfettamente alle mie esigenze. L'acidità del latticello, in questa ricetta, sottolinea la moderata dolcezza e il delicato sapore del vegetale (andate a pag. 107 per la ricetta della Vellutata di zucchine e latticello) *-Bonnie Morales, chef e co-proprietaria di Kachka a Portland, Oregon*

KOH SAMUI
THAILANDIA

SEMPLICE E BRILLANTE

Dopo un viaggio in Thailandia, lo scorso anno, ho ripreso in mano il mio pesante mortaio e pestello e non ho più smesso di utilizzarli. Da una semplice insalata di papaya a una marinatura aromatica per pesce e pollo, è una continua gioia sminuzzare curcuma, zenzero, peperoncini e altri ingredienti per creare sapori intensi e brillanti. Uno dei piatti che ho preparato durante il nostro soggiorno a Koh Samui è stato un pesce insaporito da un mix di curcuma, zenzero, aglio, pepe verde, combava e zucchero, tutti pestati nel mortaio, cotto al vapore con una manciata di spinaci d'acqua. Semplice, sano e molto saporito (trovate la ricetta per lo Scorfano alla tailandese a pag. 107). *- Preeti Mistry, chef and co-autrice di "The Juhu Beach Club cookbook"*

Spiedini di pollo peruviani

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 8 SPIEDINI

Questi spiedini sono ricoperti da una spessa marinatura al peperoncino che ben sopporta il calore della griglia e aderisce saldamente alla carne, risultando in bocconcini abbrustoliti e caramellati. Potete trovare salsa di ajì panca e gochujang nei negozi specializzati oppure su www.amazon.it

120 g di salsa di aji panca
5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
3 cucchiai di aceto di vino rosso
2 cucchiai di gochujang
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaino e 1/2 di semi di cumino tostati
¼ di cucchiaino di origano messicano
1 pizzico di pepe nero macinato
1 spicchio d'aglio
700 g di sovracosce di pollo disossate
Salsa huacatay (ricetta a pagina 108)

1. Lasciate in ammollo 8 spiedi di legno in acqua per 30 minuti.

2. Nel frattempo, accendete il barbecue a carbonella. Unite nel frullatore salsa di ajì panca, olio extravergine d'oliva, aceto, gochujang, salsa di soia, cumino, origano, pepe nero e aglio. Frullate fino ad ottenere una crema liscia, per circa 1 minuto. Versate il composto in una ciotola di medie dimensioni. Tagliate il pollo a cubetti e aggiungetelo alla ciotola; mescolate. Lasciate marinare a temperatura ambiente per 5 minuti.

3. Togliete gli spiedi dall'acqua e infilzate 5 pezzi di pollo su ciascuno spiedo, lasciando 1 cm di spazio tra un pezzo e l'altro. Cuocete gli spiedini sulla griglia calda del barbecue finché non siano abbrustoliti e ben cotti, circa 4 minuti per lato. Servite con la salsa huacatay.

INDIMENTICABILI SPIEDINI

LIMA, PERÙ

PRIMA DI APRIRE il mio ristorante, Cabra, mi sono recata in Perù per passare un po' di tempo con lo chef Gastón Acurio e provare i ristoranti di Lima, Arequipa e Cuzco. Durante una visita al quartiere Miraflores di Lima, ho avuto il piacere di pranzare in un fantastico locale chiamato Grimanesa Anticucheria. Si tratta di un piccolo ristorante gestito da Grimanesa Vargas, una signora che ha decenni di esperienza nel preparare anticuchos, ovvero spiedini di carne marinata nel peperoncino piccante, cotti sulla fiamma viva. Ha cominciato con un banchetto ambulante molto conosciuto e continua a preparala nel suo ristorante. Il menu è essenziale e consiste di alcuni tipi di anticuchos, inclusi quelli al cuore di bue o di pollo. La marinatura è a base di peperoncini locali, gli ajì panca, dalla peculiare intensità. Da Cabra serviamo una piccola selezione di anticuchos ispirata a quegli spiedini, inclusa la versione al pollo, che viene accompagnata da salsa huacatay, un condimento cremoso e speziato aromatizzato allo huacatay, o pasta di menta nera (ricetta a fianco). - *Stephanie Izard, chef e proprietaria di Cabra, Duck Duck Goat, Girl & the Goat, e Little Goat a Chicago e F&W Best New Chef 2011*

Uno dei motivi per cui sono così attratta dalla cucina peruviana è l'eccezionale quantità di influenze e sapori — da quelli locali a quelli giapponesi vietnamiti e spagnoli — che la rendono così unica e grandiosa.

A CENA NELLE PIANTAGIONI DI CACAO

EL FAISÁN, GUATEMALA

STAVO VISITANDO le piantagioni di cacao della regione di Alta Verapaz, in Guatemala, un altopiano fresco e umido, e precisamente la tenuta di un agricoltore q'eqchi' maya, Pedro Pa Beb, situata nel piccolo ma prosperoso villaggio di El Faisán. Aveva piovuto per tutto il pomeriggio. Mentre ci apprestavamo a visitare i laboratori della cooperativa locale per osservare i recenti miglioramenti nel processo di fermentazione del cacao, siamo stati invitati in un piccolo ufficio per uno spuntino. Appena entrati, ci ha accolti un profumo inebriante: la moglie di Pedro ci aveva preparato pollo kak-ik e delle spesse, freschissime tortillas. Il kak-ik è lo stufato tipico dei q'eqchi' dell'Alta Verapaz. Viene servito agli ospiti di riguardo ai matrimoni o in altre occasioni speciali: solitamente è preparato con del tacchino e marinato direttamente al tavolo con un mix di piccoli peperoncini cobanero o ululte e cacao, che vengono mescolati al brodo nella quantità gradita da ogni singolo commensale. Questo piatto deve il suo nome maya, kak-ik, al suo intenso color mattone, kak, e alla parola maya che indica le spezie o i peperoncini, ik. Una bevanda a base di cioccolato, chiamata batido o semplicemente "cacao", accompagna puntualmente il kak-ik. Dolce e aromatica, con pezzetti di cacao e spezie, dà assuefazione; non si direbbe, ma è proprio quel che ci vuole tra un boccone e l'altro del sostanzioso stufato. L'ufficio era dotato di un solo, lungo tavolo. Ci siamo seduti proprio mentre il sole tramontava. La stanza non aveva luci, quindi abbiamo consumato lo stufato nella totale oscurità, senza cucchiai, sorseggiandolo direttamente dalla ciotola e strappando bocconi di pollo con le mani o con pezzi di tortilla. Il peperoncino piccante e il mix a base di cacao erano stati aggiunti al brodo in cucina e il loro aroma forte e affumicato legava tutti gli altri ingredienti in un sapore armonico ed equilibrato. Ho mangiato con appetito, sapendo già che ne avrei messo a punto una mia versione, che sono felice di condividere con voi. - *Maricel Presilla, chef e proprietaria di Cucharamama e Zafra a Hoboken, New Jersey, e autrice di "Gran cocina latina"*

Miscela di spezie al peperoncino e cacao

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 1 TAZZA

Poco più piccanti del pepe di Caienna, i peperoncini pequín hanno un sapore agrumato e affumicato che si accorda perfettamente con i granelli di cacao in questo condimento aromatico per il kak-ik. Andate a pag. 108 per la ricetta dello stufato di pollo maya.

- **2** cucchiai di peperoncini piccanti essiccati (tipo pequín o cobanero)
- **70 g** di fave di cacao in granella
- **¼** di cucchiaino di sale
- **¼** di cucchiaino di paprika affumicata (tipo Pimentón de la Vera)

Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto. Aggiungete i peperoncini tritati e cuocete, girando costantemente, finché non siano tostati, per circa 15 secondi. Trasferiteli su un piatto. Versate le fave di cacao nella padella e cuocete, mescolando frequentemente, per 1 minuto. Trasferitele nel piatto insieme ai peperoncini; salate e aggiungete paprika affumicata se desiderate. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 20 minuti. Frullate il composto in un piccolo robot da cucina o macinaspezie per 10 secondi (non lavoratelo troppo o le fave di cacao si scioglieranno). Trasferite il composto in un contenitore ermetico e conservate in un luogo fresco fino a 2 mesi.

SEASALTER, INGHILTERRA

UN PROMEMORIA DI CIÒ CHE CONTA DAVVERO

Il mio pasto a The Sportsman, nel ventoso paesino di Seasalter, era cominciato male e per colpa mia. Avevo annotato male l'ora della mia prenotazione ed ero giunto in ritardo alla degustazione. Per fortuna, lo staff non avrebbe potuto essere più cortese e disponibile, tanto da aiutarmi rapidamente a scorrere il menu alla carta per offrirmi comunque l'esperienza più completa possibile, sapendo che il tempo a disposizione non era molto e che avevo affrontato un lungo viaggio per partecipare a quel pranzo. Ciò che è seguito è stato un corso accelerato in semplicità: capesante cotte nel burro aromatizzato all'alga; un cosciotto di agnello al forno (direttamente dai pascoli antistanti al ristorante) con gelatina di menta; una sogliola cotta alla perfezione, servita in assoluto, spalmata di burro aromatizzato al sale affumicato e peperoncino (trovate la ricetta della Sogliola al burro affumicato a pag. 108). Dai piatti, dalla presentazione, dalla sala non traspariva alcuna concessione alle mode del momento. C'era invece la consapevolezza che la bontà del cibo vince sempre sulle apparenze, e che spesso i piatti migliori sono semplicemente la diretta conseguenza dei migliori ingredienti, nella loro veste più genuina, trattati con la massima cura e dedizione. - *Brady Williams, chef di Canlis a Seattle e F&W Best New Chef 2018*

SENTIRSI A CASA, AL MERCATO

Puoi fare le cose per bene e mangiare una fetta di questa torta con forchetta e coltello, ma io il più delle volte uso le mani.

TEL AVIV, ISRAELE

IL MERCATO DI TEL AVIV, CARMEL, un disordinato assembramento di bancarelle coperte di teli cerati, altresì chiamato shuk ("mercato", appunto), non è solo una tappa della mia spesa quotidiana: è proprio la mia famiglia. Quando mi sono trasferita in Israele, quasi quattro anni fa, mi ha fatto sentire subito a casa, una casa dove i venditori hanno imparato rapidamente a conoscermi come una cliente mattiniera, piena di domande e di altrettanti ridicoli errori di pronuncia in yiddish. Amo l'atmosfera placida e sonnacchiosa del mercato di primo mattino e anche il vantaggio di essere l'inevitabile siftach di qualcuno, la prima cliente, un evento considerato il buon presagio di una giornata di fruttuoso commercio. E, in un luogo che talvolta può concentrarsi più sulla divisione che sull'unità, lo shuk è un placido esempio di convivenza e la forma più sana di mutua dipendenza. Durante le vacanze musulmane molte bancarelle sono vuote e alcuni dei miei venditori preferiti, assenti. Quando ritornano, l'energia dello shuk raggiunge il suo picco massimo, la prova che in Israele la somma è sempre maggiore delle sue parti. Questo è certamente il caso della stagione della mishmish (albicocca), quando mi piace acquistare gli effimeri frutti dai miei venditori preferiti, sia ebrei sia arabi. Per proteggerli, questi vengono riposti in contenitori di plastica e ricoperti di reti rosse, ma il mio status di cliente regolare mi concede privilegi speciali: mi è permesso di selezionare manualmente, albicocca per albicocca, quelle da destinare alla famosa torta di mia mamma. Lei ripropone spesso questo dessert in nuove versioni. C'è qualcosa nel modo in cui la crosta dolce, a metà tra la farcitura della crostata e un biscotto zuccherato, si combina con qualunque ripieno tu scelga, che la rende irresistibile. *- Adeena Sussman, autrice di "Sababa: Fresh, sunny flavors from my Israeli kitchen"*

Torta alle albicocche con panna montata allo yogurt

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Questa semplice crostata dolce è cosparsa di aspre albicocche e servita insieme a un'acidula panna montata allo yogurt greco. Le mezze albicocche surgelate possono sostituire degnamente quelle fresche, nel caso queste non fossero disponibili. Provatela anche con uva, mele o pesche noci.

150 g di farina 00
225 g di zucchero semolato
1 cucchiaio di farina di mais
2 cucchiaini di lievito per dolci
¼ di cucchiaino di sale
110 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente
1 uovo
500 g di albicocche
160 ml di panna fresca
120 g di yogurt greco
1 cucchiaio di zucchero a velo

1. Preriscaldate il forno a 180°C. Setacciate insieme farina, 100 g di zucchero, farina di mais, lievito e sale; trasferite il composto nella ciotola di una planetaria munita di frusta piatta. Aggiungete il burro e lavorate a velocità media fino ad amalgamare gli ingredienti, per circa 1 minuto. Aggiungete l'uovo e lavorate a velocità medio-alta per 30 secondi.

2. Trasferite l'impasto su una superficie pulita. Mettete da parte un pugno di impasto per la copertura, avvolgetelo in pellicola alimentare. Formate una palla con l'impasto rimanente e trasferitela in uno stampo da crostata dal fondo rimovibile. Appiattitela con le mani per foderare il fondo e i bordi dello stampo; trasferite in frigorifero per 15 minuti. Tagliate le albicocche a metà e toglietevi il nocciolo. Disponetele nello stampo, con il lato tagliato rivolto verso l'alto. Rimuovete la pellicola dall'impasto conservato e formatevi 8 palline. Distribuite le palline intorno alle albicocche e spolverizzate il tutto con 25 g di zucchero.

3. Cuocete la torta nel forno preriscaldato finché non sia dorata, per circa 35 minuti. Trasferite su una gratella e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 30 minuti.

4. Nel frattempo montate la panna con una frusta elettrica. Aggiungete yogurt greco, zucchero a velo setacciato e amalgamate.

5. Sformate la torta e tagliatela a fette. Servite con la panna montata allo yogurt.

Platano al latte di cocco e zucchero di palma

(FOTO A PAG. 94)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 35 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Utilizzate platani maturi per questa ricetta. Scegliete i frutti di colore giallo aranciato con qualche puntino nero. Al tatto, dovrebbero avere la consistenza di una banana acerba.

- **2** **platani maturi**
- **350 ml** **di latte di cocco non zuccherato**
- **350 ml** **d'acqua**
- **50 g** **di zucchero di palma o di zucchero integrale di canna**
- **1** **pizzico di sale**
- **2** **foglie di pandano, oppure 1 cucchiaio di estratto di vaniglia**

Sbucciate e affettate i platani a fette alte circa 1 cm. Unite, in una pentola di grandi dimensioni platani, latte di cocco, acqua, zucchero di palma, sale e foglie di pandano (oppure estratto di vaniglia). Portate a ebollizione a fuoco medio-alto, mescolando frequentemente (non fate bollire il composto per più di un paio di secondi, poiché potrebbe impazzire). Abbassate il fuoco al minimo e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, finché i platani non siano teneri ma non sfatti, per circa 3-6 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti. Scartate le foglie di pandano. Servite caldo in piatti fondi e guarnite con altro zucchero di palma se desiderate. *- JAMES OSELAND*

NOTA Le foglie di pandano sono spesso utilizzate per aromatizzare i dolci con il loro profumo di mandorla dolce e vaniglia. Le foglie fresche possono essere tritate o annodate e bollite e si trovano spesso nel riso, nei curry o come involucri per carni alla brace. Cercatele nei negozi specializzati.

Melanzane ripiene dello Yunnan

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Questo piatto è una specialità tipica dei cuochi di shaokao, o barbecue, nella provincia cinese dello Yunnan ed è caratterizzato da un profumato mix di spezie. Utilizzate le melanzane giapponesi senza semi, dal momento che le altre varietà tendono a essere troppo amare e i loro semi troppo duri.

- **2** **grandi melanzane giapponesi (circa 600 g ciascuna)**
- **2** **cucchiai e ½ di pepe di Sichuan in grani**
- **2** **cucchiaini di semi di cumino**
- **1** **cucchiaio di pepe bianco in grani**
- **1** **cucchiaio di semi di cardamomo nero**
- **5** **cucchiaini di gochugaru (o altro peperoncino in polvere)**
- **Sale**
- **1** **cucchiaio di polvere cinque spezie**
- **2** **cucchiai di olio di semi**
- **2** **peperoncini piccanti essiccati**
- **250 g** **di carne di maiale macinata**
- **4** **cucchiai di cipollotti tritati**
- **2** **peperoncini piccanti freschi (facoltativi)**

1. Preriscaldate il forno a 250°C; accendete il grill. Con una forchetta, bucherellate la superficie delle melanzane da tutte le parti e appoggiatele su una placca da forno. Cuocetele sotto il grill nel forno caldo, girandole di tanto in tanto, finché non siano abbrustolite e la polpa non sia tenerissima, per circa 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare per 10 minuti.

2. Scaldate una padella di piccole dimensioni a fuoco medio. Aggiungete pepe di Sichuan e semi di cumino; cuocete, mescolando frequentemente, finché non siano profumati, per circa 2 minuti. Trasferite in un macinaspezie, unite pepe bianco e cardamomo; macinate. Trasferite il composto in una ciotola di medie dimensioni, aggiungete gochugaru, 2 cucchiaini di sale e polvere cinque spezie; mescolate.

3. Scaldate l'olio in un wok a fuoco medio-alto. Aggiungete i peperoncini essiccati; cuocete per 5 secondi. Aggiungete carne di maiale macinata e 1/4 di cucchiaino di sale. Cuocete, mescolando frequentemente, finché la carne non cominci a dorarsi, per circa 1 minuto e 30 secondi. Aggiungete cipollotti e peperoncini freschi tritati (se desiderate) e cuocete, mescolando sempre, per 15 secondi. Togliete dal fuoco e unite 2 cucchiaini del composto di spezie.

4. Incidete le melanzane per il lungo, ma senza tagliarle a metà, lasciando intatta la buccia. Con un paio di forbici da cucina, tagliate la polpa delle melanzane a pezzetti. Aggiungete 1 pizzico di sale e metà del composto di carne a ciascuna melanzana; mescolate bene. Servite. *- GEORGIA FREEDMAN*

Da fare in anticipo: potete preparare la miscela di spezie fino a 3 giorni in anticipo e conservarla in un contenitore ermetico.

Gamberi battuti con chutney di ananas e habanero

TEMPO TOTALE:1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

La battitura di Carla Hall ci regala dei gamberi morbidissimi e molto croccanti grazie all'utilizzo di un matterello per appiattire i crostacei e ammorbidirne la carne. Tenete il crostaceo per la coda mentre lo battete, in modo da impedire che si separi dalla polpa.

- **1 kg** **di gamberi sgusciati**
- **Olio di semi, per friggere**
- **250 g** **di farina 00**
- **2** **cucchiai di amido di mais**
- **1** **cucchiaino di paprika**
- **Sale**
- **1** **cucchiaino di pepe nero macinato**
- **2** **uova**
- **150 g** **di latte condensato non zuccherato**
- **1** **cucchiaino di prezzemolo tritato**
- **Chutney di ananas e habanero (segue ricetta)**
- **Fette di limone, per servire**

1. Disponete i gamberi su un tagliere e batteteli delicatamente con un batticarne, tenendoli per la coda.

2. Versate 1/2 dito di olio in una padella di grandi dimensioni e scaldate a fuoco medio-alto.

3. Nel frattempo unite farina, amido di mais, 1/2 cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe in un piatto fondo. Rompete le uova in una ciotola di grandi dimensioni e mescolate con una frusta; aggiungete latte condensato, 1/2 cucchiaino di prezzemolo, 1/4 di cucchiaino di sale e 1/2 cucchiaino di pepe.

4. Passate i gamberi nel composto di uova, scuoteteli per scolarne l'eccesso, quindi passateli nel composto di farina. Friggeteli, pochi alla volta, nell'olio caldo finché non siano dorati e croccanti, circa 1 minuto per lato. Trasferiteli su una gratella per asciugarli e salateli a piacere.

5. Disponete i gamberi su un vassoio e guar-

PHOTOGRAPHY: GREG DUPREE; FOOD STYLING: MARION COOPER CAIRNS; PROP STYLING: THOM DRIVER

nite con il prezzemolo rimanente e fette di limone. Servite subito. - *CARLA HALL*

Chutney di ananas e habanero

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 45 MINUTI
DOSI PER: CIRCA 300 G

L'ananas fresco è la chiave di questa ricetta: la sua dolcezza e acidità si bilanciano perfettamente con la piccantezza dei peperoncini. Rimuovete picciolo e semi dai peperoncini per una versione meno piccante.

150 g di peperoncini freschi piccanti (tipo fresno)
180 ml di aceto di vino bianco
100 g di polpa di ananas tritata
1 cucchiaio di peperoncino habanero tritato
1 cucchiaino e ½ di aglio tritato
¼ di cucchiaino di sale

1. Tritate i peperoncini fresno e metteteli in una casseruola di medie dimensioni. Aggiungete aceto, ananas, habanero, aglio e sale e portate a ebollizione a fuoco alto. Abbassate il fuoco a medio e fate bollire, mescolando di tanto in tanto, finché i peperoncini non siano teneri, per circa 15 minuti. Togliete la casseruola dal fuoco e lasciate raffreddare per 10 minuti. Trasferite il composto in una ciotola e refrigerate (senza coprire) per almeno 2 ore.

Tempo di conservazione: Potete conservare il chutney in un contenitore ermetico in frigorifero fino a 2 settimane.

Vellutata di zucchine e latticello

(FOTO A PAG. 100)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 20 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Questa variante dell'okroshka, una zuppa fredda russa, è guarnita con dadini di verdure, uova sode, sottaceti e uova di pesce. L'acidità del latticello, in questa ricetta, sottolinea la moderata dolcezza delle zucchine e il loro delicato sapore vegetale. Potete procurarvi la zucchina patissone sottaceto nei negozi di specialità mediorientali; se non doveste trovarla, potete sostituirla con dadini di cetriolo sottaceto.

800 g di zucchine
460 g di latticello
Sale
6 uova sode
5 cucchiai di olio di girasole o olio extravergine d'oliva
450 g di patate gialle
1 zucchina piccola
170 g di zucchina patissone o cetrioli sott'aceto
4 cucchiai di aneto fresco tritato
170 g di uova di trota o di salmone
Aneto fresco, per guarnire

1. Riempite una pentola con 2 dita d'acqua e inserite un cestello per cottura a vapore (l'acqua non dovrebbe toccare il cestello). Portate a ebollizione a fuoco alto, quindi abbassate a fuoco medio e fate sobbollire.

2. Nel frattempo, sbucciate 800 g di zucchine e tagliatele a pezzi da 5 cm. Inseritele nel cestello, coprite la pentola e cuocete a vapore finché non siano tenere, per circa 15 minuti. Trasferite le zucchine in una ciotola di medie dimensioni e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 10 minuti.

3. Trasferite le zucchine, insieme a eventuale liquido lasciato nella ciotola, in un frullatore. Aggiungete il latticello e frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 25 secondi. Filtrate il composto con un colino a maglia fine e scartate i residui solidi. Aggiungete 1/2 cucchiaino di sale. Refrigerate la crema, senza coprirla, per almeno 2 ore.

4. Tagliate 5 delle uova in pezzi da 6 mm; trasferiteli in un piattino e aggiungete un pizzico di sale. Affettate l'ultimo uovo in 6 fette; mettete da parte.

5. Tagliate la zucchina piccola e le patate gialle a cubetti piccoli. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco alto per 4 minuti. Aggiungete 1 cucchiaio d'olio, quindi versate i cubetti di zucchine. Cuocete, mescolando frequentemente, finché non siano tenere e croccante, per circa 2 minuti. Trasferite le zucchine in una ciotola di medie dimensioni. Aggiungete 3 cucchiai d'olio e le patate alla padella. Cuocete, girando di tanto in tanto, finché non siano dorate e tenere, da 12 a 14 minuti. Lasciate raffreddare per 15 minuti quindi trasferite le patate nella ciotola con i cubetti di zucchine. Tritate la zucchina patissone (o i cetrioli) e aggiungetelo alla ciotola insieme a erba cipollina, aneto, 1 cucchiaio d'olio e 1/2 cucchiaino di sale.

6. Servite la vellutata in 6 piatti fondi e guarnite con composto di patate, uova tritate, uovo a fette e uova di trota. Completate con qualche foglia di aneto. - *BONNIE MORALES*

Scorfano alla tailandese

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Insaporito con aromi intensi, bilanciati da un velo di olio di cocco, questo pesce cucinato intero è ricco di aromi tipici tailandesi. Lo scorfano è comune nell'Oceano Pacifico; se desiderate, potete sostituirlo con dentice rosso. Potete trovare le foglie di combava in negozi specializzati oppure su www.asia-market.it

1 scalogno
2 spicchi d'aglio
1 pezzo di zenzero fresco (lungo circa 5 cm)
1 pezzo di curcuma fresca (lungo circa 5 cm)
½ bulbo di lemon grass (citronella)
3 foglie di combava
5 grani di pepe verde
½ cucchiaino di sale
½ cucchiaino di zucchero di palma o zucchero semolato
3 cucchiai più 1 cucchiaino di olio di cocco
Il succo di 2 arance amare (vedete la nota)
230 g di spinaci freschi
2 scorfani interi (da circa 700-900 g ciascuno), puliti e squamati
Riso jasmine cotto, per servire

1. Preriscaldate il forno a 160°C. Sbucciate scalogno, aglio, zenzero, curcuma e uniteli in un mixer. Tritate il bulbo di lemon grass, le foglie di combava e aggiungeteli al robot insieme a pepe verde, sale e zucchero. Tritate nel mixer. Scaldate 3 cucchiai di olio di cocco in una padella a fuoco medio-alto. Aggiungete il composto dal mixer e cuocete, mescolando costantemente, per 1 minuto. Trasferite il composto in una ciotola e aggiungete il succo di arancia amara.

2. Scaldate l'altro cucchiaino di olio di cocco nella padella a fuoco medio-alto. Aggiungete gli spinaci e cuocete, mescolando frequentemente, per 1 minuto.

3. Mettete metà degli spinaci in una pirofila in vetro da 28 x 33 cm e appoggiateci sopra i pesci. Sistemate gli spinaci rimanenti intorno al pesce. Distribuite il composto di succo d'arancia amara sopra il pesce; coprite la pirofila con carta forno e carta stagnola.

4. Cuocete nel forno preriscaldato finché il pesce non sia cotto, per 40-50 minuti. Servite con riso jasmine. - *PREETI MISTRY*

NOTA: Se non riuscite a reperire le arance amare, potete sostituirne il succo con 6 cucchiai di succo d'arancia e 2 cucchiaini di succo di lime.

Salsa Huacatay

(FOTO A PAG. 101)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 40 MINUTI
DOSI PER: 400 ML

Lo huacatay, o menta nera peruviana, è parente della calendula. Non è facile da reperire in Italia, ma la si può trovare confezionata in forma di pasta cremosa. Cercatela online o nei mercati alimentari latino-americani.

60 ml di olio di vinaccioli
1 peperoncino jalapeño
4 spicchi d'aglio
4 cucchiai di cipolla rossa tritata
150 g di pasta huacatay
120 g di formaggio fresco, tipo Philadelphia, ammorbidito a temperatura ambiente
60 ml di succo di lime
1 mazzetto di menta fresca

1. Scaldate l'olio in una padella di medie dimensioni a fuoco medio. Tritate jalapeño e aglio e aggiungeteli alla padella insieme alla cipolla. Cuocete, mescolando di tanto in tanto, per 4 minuti. Aggiungete la pasta huacatay. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per 30 minuti.

2. Trasferite il composto in un frullatore e frullate finché non sia liscio, per circa 30 secondi. Aggiungete formaggio fresco, succo di lime e foglie di menta. Frullate fino ad ottenere una crema liscia, per altri 30 secondi. *- STEPHANIE IZARD*

Stufato di pollo maya

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 25 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 30 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Il kak-ik, uno stufato contadino a base di tacchino o di pollo, viene aromatizzato con un mix di semi tostati e spezie, macinati e mescolati in un composto granuloso insieme a pomodori arrostiti e tomatillo. Aggiunto allo stufato verso la fine della cottura, questo composto insaporisce e addensa al tempo stesso il caldo piatto invernale. Potete trovare la pasta achiote e i tomatillos nei negozi specializzati o nei mercati alimentari latino-americani.

1 kg di fusi di pollo
1 kg di sovracosce di pollo, senza la pelle
Sale
1 cucchiaino di pepe nero macinato
2 teste d'aglio
2,8 lt d'acqua
1 mazzetto di coriandolo fresco
1 mazzetto di menta fresca
4 cipollotti
2 cipolle bianche
1 cucchiaio di pepe nero in grani
1 cucchiaio di pimento in grani
1 stecca di cannella
4 cucchiai di semi di zucca tostati
2 cucchiai di semi di sesamo
450 g di pomodori perini freschi
250 g di tomatillos
1 peperone arrostito
2 cucchiaini di pasta achiote
Coriandolo fresco e foglie di menta, per guarnire
Miscela di spezie al peperoncino e cacao (ricetta a pag 103)
Tortillas di mais e riso cotto, per servire

1. Unite fusi e sovracosce di pollo in una ciotola di grandi dimensioni, condite con 1/2 cucchiaino di sale e pepe nero macinato; mettete da parte.

2. Tagliate 1 delle teste d'aglio a metà trasversalmente. Prendete l'altra testa d'aglio e sbucciate gli spicchi; mettete da parte. Unite in una pentola di grandi dimensioni 2 metà della testa d'aglio tagliato, 2,8 lt d'acqua, coriandolo fresco, menta, cipollotti tagliati a metà, 1 cipolla sbucciata e tagliata a metà, 2 cucchiaini di pepe nero in grani, 2 cucchiaini di pimento in grani, 1/2 cucchiaino di sale. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Abbassate il fuoco a medio-basso e fate sobbollire per 20 minuti.

3. Aggiungete il pollo alla pentola, coprite e fate sobbollire finché il pollo non sia tenero, per circa 30 minuti. Scartate eventuale schiuma che si presenti in superficie durante la cottura. Rimuovete il pollo dal brodo con l'aiuto di un mestolo forato e trasferitelo in una ciotola di grandi dimensioni. Coprite con pellicola alimentare. Filtrate il brodo con un colino a maglia fine (dovrete ottenere circa 2 litri di brodo). Scartate i residui solidi. Lavate la pentola e versateci nuovamente il brodo filtrato; mettete da parte.

4. Scaldate una padella di grandi dimensioni a fuoco medio-alto per 2 minuti. Abbassate il fuoco a medio; aggiungete la stecca di cannella spezzata in più parti e 1 cucchiaino di pimento. Cuocete, mescolando costantemente, per 15 secondi. Trasferite su un piatto; lasciate raffreddare per 5 minuti a temperatura ambiente. Aggiungete semi di zucca e semi di sesamo alla padella; cuocete finché non siano leggermente tostati, per circa 40 secondi. Trasferite i semi su un altro piatto e lasciate raffreddare 5 minuti. Tritate il composto di cannella in un macinaspezie e macinate fino a ottenere una polvere; trasferite in una ciotola di piccole dimensioni. Macinate quindi il composto di semi e trasferitelo in una ciotola separata.

5. Scavate un buco nei pomodori e toglietevi i semi in eccesso. Aggiungete metà dei pomodori, metà dei tomatillos e 1/2 cipolla alla padella. Cuocete a fuoco alto, girando occasionalmente, finché non siano appena abbrustoliti, per circa 10 minuti. Trasferite il composto in un frullatore; ripetete la procedura con l'altra metà di pomodori e tomatillos e metà cipolla. Aggiungete peperone arrostito, aglio sbucciato e composto di cannella. Frullate fino a ottenere una crema liscia, per circa 40 secondi.

6. Versate il composto nella pentola con il brodo. Portate a ebollizione a fuoco vivo. Abbassate a fuoco medio e fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, per 30 minuti.

7. Nel frattempo, unite pasta di achiote e 4 cucchiai di brodo bollente in una ciotola di piccole dimensioni; mescolate, quindi aggiungete alla pentola. Versate il composto di semi nella pentola e cuocete per circa 30 minuti. Assaggiate e aggiustate il sale, se necessario. Aggiungete delicatamente il pollo; alzate il fuoco e cuocete per 5 minuti.

8. Per servire: distribuite i pezzi di pollo tra 6 piatti fondi e aggiungete un mestolo di brodo in ciascuno. Guarnite con coriandolo e menta tritati. Servite con miscela di spezie al peperoncino e cacao, tortillas e riso.

Sogliola al burro affumicato

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 20 MINUTI
DOSI PER: 4 PERSONE

Cuocere i filetti in forno ad alta temperatura e per breve tempo renderà il pesce tenero e friabile, dorando il composto di burro e peperoncino affumicato quasi senza sforzo.

230 g di burro ammorbidito a temperatura ambiente
2 cucchiaini di paprika affumicata
1 cucchiaino e ½ di fiocchi di sale affumicati, tipo Maldon
1 cucchiaino e ½ di piment d'Espelette o pepe di Aleppo
900 g di filetti di sogliola

1. Unite burro, paprika, sale e piment d'Espelette in una ciotola di piccole dimensioni. Trasferite il composto su un foglio di carta forno e arrotolate per ottenere un cilindro di 15 cm. Refrigerate per 1 ora.

2. Preriscaldate il grill del forno. Imburrate una teglia da forno con 1 cucchiaio del composto di burro. Appoggiateci sopra i filetti di pesce, lasciando spazio tra uno e l'altro. Aggiungete qualche fiocco del composto di burro sopra i filetti.

3. Cuocete il pesce sotto il grill finché non sia opaco, da 8 a 10 minuti, aggiungendo qualche fiocco di burro sopra i filetti durante la cottura. Sfornate e lasciate riposare nella teglia per 4 minuti. Guarnite con fiocchi di sale affumicati e servite subito.

Da fare in anticipo: potete preparare il burro in anticipo e conservarlo fino a 1 settimana in frigorifero, o 1 mese in freezer.

PHOTOGRAPHY: GREG DUPREE; FOOD STYLING: MARION COOPER CAIRNS; PROP STYLING: THOM DRIVER

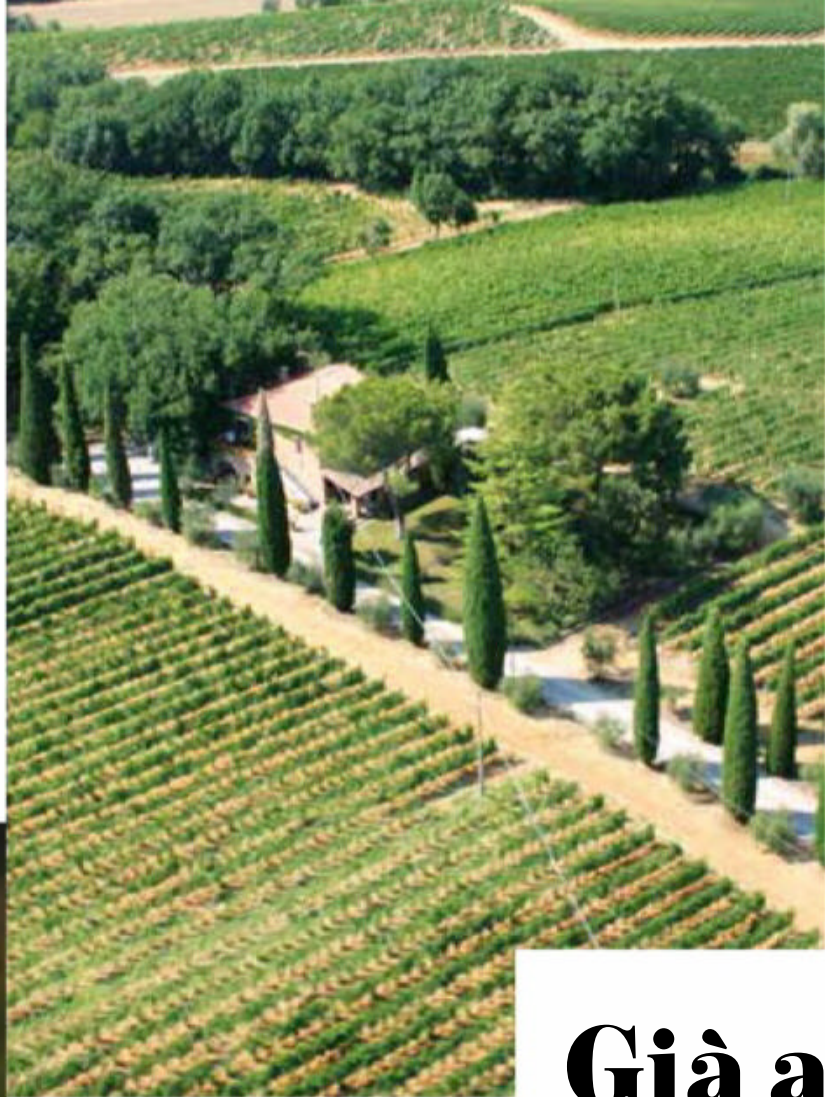
di **FEDERICO DE CESARE VIOLA**

LA NOBILE

Viaggio alla scoperta del territorio di Montepulciano attraverso sei

A L L E A N Z A

single vineyards da sangiovese in purezza della vendemmia 2015

Dall'alto e in senso orario. Albiera Antinori; la cantina storica di Poliziano; vendemmia a Salcheto; Virginie Saverys di Avignonesi; veduta de La Braccesca. Nella pagina accanto. Poderi Boscarelli. In apertura. Una veduta di Avignonesi.

Già alla metà del 1500 Sante Lancerio, cantiniere di Papa Paolo III Farnese, celebrava

il prodotto dei vigneti di Mons Pulitianus come "perfettissimo tanto il verno quanto la state odorifero, polputo, non agrestino, né carico di colore, sicchè è vino da Signori". Tale blasone non ha tuttavia impedito al Vino Nobile di Montepulciano, DOCG dal 1980, di patire il confronto con le altre denominazioni toscane "cugine": il Chianti Classico, da una parte, e il Brunello di Montalcino, dall'altra, entrambe evidentemente più capaci di imporsi nell'immaginario internazionale. E sui mercati mondiali certo non aiuta la confusione generata da un altro "Montepulciano", quello d'Abruzzo, marchio (nato successivamente) che in questo caso fa riferimento al vitigno e non all'origine. L'uva toscana è invece il sangiovese, o meglio il prugnolo gentile (per alcuni varietà a sé, per altri un biotipo della famiglia del sangiovese), che intorno a Montepulciano – su 1.300 ettari tra Siena, la Val di Chiana e il lago Trasimeno – trova un'espressione all'insegna della diversità, più garbata e fresca in alcuni casi, più austera e tannica in altri.

Sei aziende - Avignonesi, Boscarelli, Dei, La Braccesca, Poliziano e Salcheto, in rigoroso ordine alfabetico - hanno pensato di unirsi in un'Alliance e di enfatizzare la parola "Nobile" per sottolineare l'identità e la provenienza del vino e per migliorare la sua reputazione, un po' indebolita negli ultimi anni nonostante l'impegno produttivo: «Non è un'operazione in polemica con il Consorzio ma un modo per dare uno scossone alla denominazione e incrementare la comunicazione del territorio e la qualità del Nobile», precisano in coro i protagonisti. Con la vendemmia 2015 nasce così una nuova collezione di sei cru, da sangiovese in purezza, oggi finalmente disponibili sul mercato. Siamo allora tornati in zona per esplorare tutte le sfaccettature del Nobile (e non solo) e anche per riscoprire la bellezza e il senso di ospitalità di questo territorio.

Il primo ad accoglierci è Federico Carletti, dalla fine degli anni 80 alla guida di Poliziano, storica azienda fondata dal padre Dino nel 1961 che oggi conta su 130 ettari in conversione al biologico e che produce circa 700mila bottiglie in una cantina ad alta tecnologia. Qui il controllo della qualità è un mantra, a cominciare dalla selezione dei grappoli, per ottenere vini molto centrati, senza sbavature, decisamente "moderni" nello stile. Per Alliance Vinum ha riportato in vita Le Caggiole dopo una pausa di vent'anni: da questo vigneto, su suoli di origine marina, nasce il nuovo Nobile '15: prodotto in 6.500 bottiglie, affinato 18 mesi in tonneau da 600 litri, gioca sulla finezza più che sui muscoli, con un profilo agile e un bouquet intenso. Uno stile decisamente diverso dall'Asinone, che nella stessa annata esprime più struttura e meno agilità, pur confermandosi un fuoriclasse.

Dal 1990 di proprietà dei Marchesi Antinori, con un colpo d'occhio magnifico sul confine tra Montepulciano e Cortona, La Braccesca è un'azienda di ben 508 ettari, bella e "pettinata" come alcune estate californiane, con una

ALLIANCE VINUM NASCE PER ENFATIZZARE LA PAROLA "NOBILE" E PER SOTTOLINEARE L'IDENTITÀ E LA QUALITÀ DEL VINO

Veduta di Montepulciano, in provincia di Siena. La DOCG del vino Nobile di Montepulciano, creata nel 1980, insiste su 1.300 ettari.

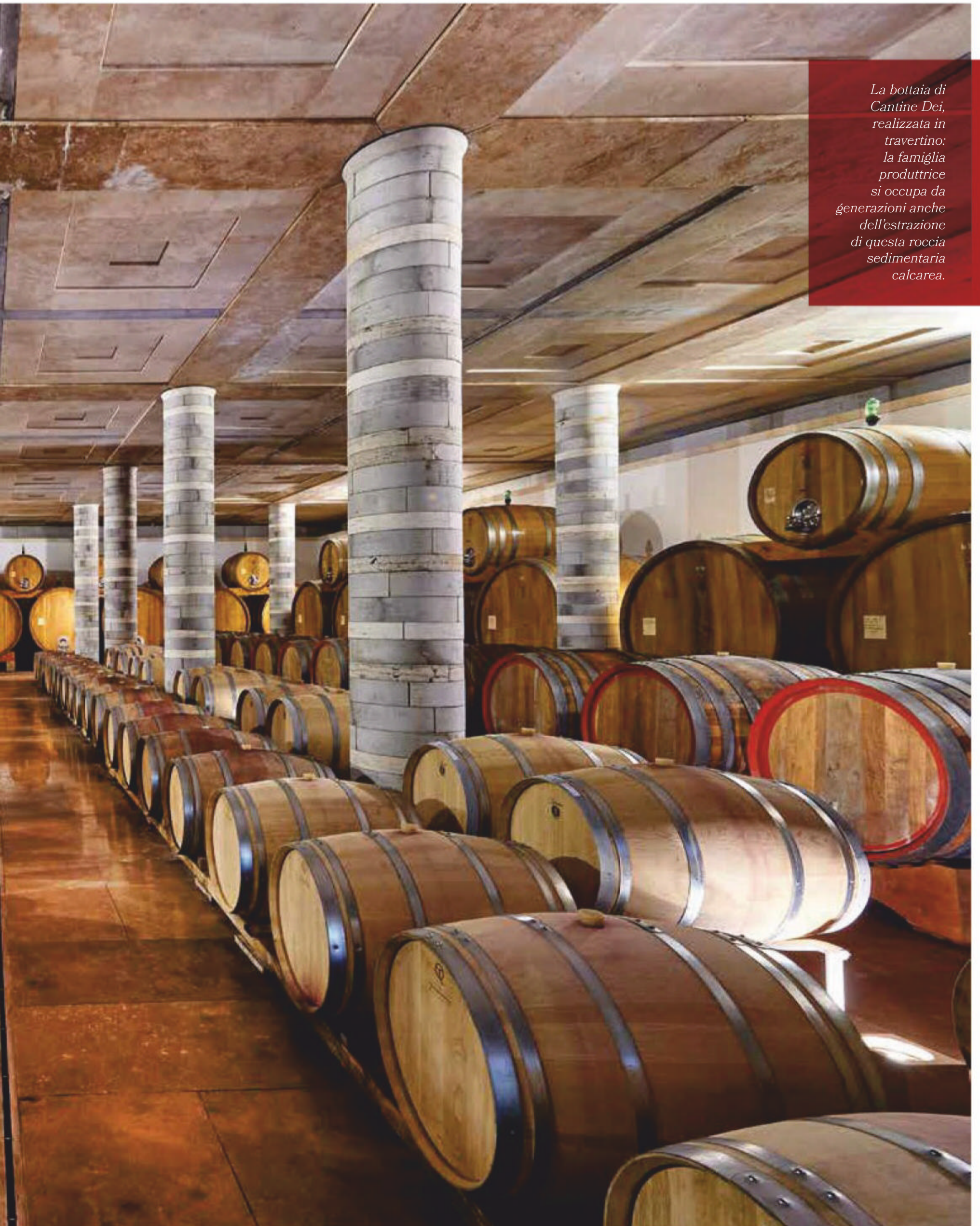
La famiglia De Ferrari Corradi dell'azienda Boscarelli. Nella pagina accanto. La cantina di Salcheto.

vocazione per l'accoglienza che include anche le cooking class per imparare a fare dei perfetti pici. I 103 ettari a vigneto che si estendono fino a Montepulciano si trovano tra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. Il loro Nobile nasce dalla selezione delle uve del Podere Maggiarino, da cui prende il nome, e si fa apprezzare per il frutto in evidenza e la speziatura dolce.

Il tema della sostenibilità è al centro del manifesto e due in particolare sono le aziende virtuose. Avignonesi è probabilmente il nome più celebre della zona (nella proprietà c'è anche la famosa vigna tonda, storico esperimento per capire l'incidenza della densità di impianto sulla qualità): fondata nel 1974 da Ettore Falvo e sua moglie Adriana Avignonesi, nel 2009 è stata rilevata dalla belga Virginie Saverys che ha cambiato passo e filosofia produttiva: dal 2011, infatti, la conduzione è biodinamica. Oltre ai 169 ettari vitati, Avignonesi cura anche 31 ettari di seminativo, 7 di oliveto e un ampio orto sinergico. In più, di recente, è iniziata anche l'attività di apicoltura. Per il progetto dell'Alleanza – come ci spiega Matteo Giustiniani, fiorentino, master a Bordeaux, AD ed enologo di Avignonesi - è stato scelto il sangiovese di Poggetto di Sopra, una vigna di quasi quarant'anni nel cuore della tenuta storica sulla collina di Argiano: il risultato è di grande centratura ed equilibrio aromatico. Notevole tutta la linea di single vineyards del Nobile – Caprile, La Banditella, El Grasso e Oceano – e obbligatoria una visita alla cantina dove appassiscono i grappoli da cui nasce un nettare prezioso e stupefacente: il Vin Santo Occhio di Pernice.

Un modello di viticoltura alternativo e d'avanguardia è quello di Salcheto (da "salco", in toscano antico "salice"), cantina energicamente autonoma che è stata la prima, nel 2009, a certificare la carbon footprint di una bottiglia di vino e anche la prima ad aver adottato un piano di welfare per i propri dipendenti. Il progetto di Michele Manelli punta all'armonia tra uomo e natura, attraverso una filosofia produttiva sostenibile - vinificazioni senza solfiti e lieviti indigeni, ad esempio – e un'attenzione particolare anche al recupero dei materiali di scarto con tante soluzioni creative nel packaging delle bottiglie. La vista dalla tenuta va dal borgo antico ai "Chiari" della Val di Chiana e si può anche soggiornare – in una delle diverse stanze e suite dal design minimalista ed eco-friendly – per degustare in tutta calma le diverse etichette, prima di rilassarsi in una delle vasche riscaldate a legna in giardino: da quelle "tutto frutto" della linea Obvius al Nobile Vecchie Viti del Salco 2015, dedicato al progetto Alliance, un vino energico e fragrante che nasce dalla vigna più matura e importante della tenuta.

LA SOSTENIBILITÀ È AL CENTRO DEL MANIFESTO PROGRAMMATICO CONDIVISO DALLE SEI AZIENDE

A pari merito con quella di Salcheto – protetta anche da un giardino verticale che funge da isolante naturale – il primato della cantina più scenografica va sicuramente a Dei. Il filo conduttore del progetto architettonico è il travertino: la famiglia si occupa infatti da generazioni di estrazione di questa roccia sedimentaria. La struttura, che richiama la forma delle conchiglie fossili che si trovano nel terreno di Bossona (acquistato nel 1964), è dotata di un

La bottaia di Cantine Dei, realizzata in travertino: la famiglia produttrice si occupa da generazioni anche dell'estrazione di questa roccia sedimentaria calcarea.

Da sinistra e in senso orario. L'appassitoio delle uve per il Vin Santo di Avignonesi; l'enoteca e la sala degustazione di Poliziano; la selezione dei sei cru di Nobile di Montepulciano dell'Alliance Vinum.

impianto geotermico e fotovoltaico. Alla guida dell'azienda, con 50 ettari di vigneti, c'è Caterina Dei: la musica è la sua passione ed ascoltarla cantare è un piacere tanto quanto assaggiare il Nobile '15 Madonna della Querce, un vino di grande garbo e finezza, dal frutto ben delineato e dalla piacevole speziatura, con un grande potenziale di invecchiamento. È dedicato al padre e nasce in un bellissimo fazzoletto di terra, fatto di argille e sabbie sedimentate, a 370 metri sul livello del mare.

Last but not least, ci congediamo da Montepulciano con un'ultima tappa da Boscarelli: a Cervognano, terroir benedetto, da oltre 50 anni la famiglia genovese De Ferrari Corradi produce vini dallo stile inconfondibile e sempre coerente. Ci accoglie Luca, che insieme alla mamma Paola e al fratello Nicolò guida oggi questa boutique winery di soli 12 ettari che mantiene un approccio artigianale e sartoriale (anche nell'organizzazione "creativa", per non dire anarchica, degli spazi in cantina). Per il nuovo cru della vendemmia 2015, prodotto in sole 4mila bottiglie, hanno ritagliato 1,5 ettari della "Costa Grande", sul crinale della collina, dove l'uva matura prima. Un vino di grande stoffa, elegante, sapido e succoso, che fa il pari con Il Nocio, etichetta di riferimento non solo per Boscarelli ma per l'intera denominazione, capace di raccontare in un sorso tutto quello di cui può e sa essere capace il Nobile di Montepulciano.

LE SEI CANTINE PROTAGONISTE DELL'ALLIANCE VINUM

AVIGNONESI
Via Colonica, 1
Fraz. Valiano di Montepulciano
avignonesi.it

PODERI BOSCARELLI
Via di Montenero, 28
Loc. Cervognano
poderiboscarelli.com

CANTINE DEI
Via Martiena, 35
Montepulciano
cantinedei.it

LA BRACCESCA
Via Stella di Valiano, 10
Montepulciano
antinori.it

POLIZIANO
Via Fontago, 1
Fraz. Montepulciano Stazione
carlettipoliziano.com

SALCHETO
Via di Villa Bianca, 15
Montepulciano
salcheto.it

6 • 7 • 8 dicembre
Aiuta la ricerca e la cura delle leucemie, dei linfomi e del mieloma. Ti aspettiamo in tutte le piazze d'Italia.
50 anni
AIL
ASSOCIAZIONE ITALIANA CONTRO LE LEUCEMIE-LINFOMI E MIELOMA
ONLUS
#MAIPIÙSOGNISPEZZATI
C/C Postale n. 873000
Per sapere in quali piazze trovi le stelle AIL chiama il numero 06 70386013 o vai su ail.it
OGNI MALATO DI LEUCEMIA HA LA SUA BUONA STELLA.
In occasione dei 50 anni dell'Associazione, potrai trovare la scatola Sogni di Cioccolato presso le sedi di tutte le sezioni provinciali e in molte piazze d'Italia.
#maipiùsognispezzati
SOTTO L'ALTO PATRONATO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA
SI RINGRAZIA L'EDITORE

END PIECES

CACCIA AL TARTUFO

È il prodotto autunnale per eccellenza, simbolo di lusso gastronomico. Ma una passeggiata nel bosco con Cristiano Savini - e i suoi cani, Giotto e Birba - potrebbe farvi ricredere su questo e altri miti intorno al fungo ipogeo.

di LUCIANA SQUADRILLI

Un tartufo appena cavato durante una "caccia al tartufo" nei boschi di Palaia. Tutte le immagini courtesy Savini Tartufi.

L TARTUFO SI MANGIA TUTTO L'ANNO e non è un prodotto di lusso. Il vero lusso è trascorrere qualche ora nel bosco». È una frase che potrete sentire spesso pronunciare da Cristiano Savini, che sia al tavolo del Truffle Restaurant Savini Tartufi nel fascinoso hotel fiorentino Porta Rossa – la cui lunga storia è stata portata a nuova vita dalla catena NH Collection – al Tartufotto di Milano, o in pizzeria; magari in occasione delle tappe del Pizza Tour che ha portato le diverse referenze dell'azienda specializzata nella selezione, lavorazione e commercializzazione dei tartufi nei luoghi gastronomici più democratici, da La Notizia di Enzo Coccia a Napoli alla romana Seu Pizza Illuminati.

Eppure è solo incamminandosi sul serio tra i boschi di Forcoli – frazione di Palaia, a poca distanza dalla Pontedera degli stabilimenti Piaggio – che si capisce realmente il significato di quello che sembrerebbe uno slogan commerciale. Dal 2004, infatti, Cristiano si è inventato la "Truffle Experience": una mattinata (4 o 5 ore, se si include anche il corso di cucina a tema) per toccare con mano – e scarpe nel fango – il fascino vero del tartufo: non quello scintillante del mondo gourmet ma quello intimo e poetico del bosco e del rapporto fatto di dolcezza, rigore e fiducia reciproca tra il tartufaio e i suoi cani. Sono loro, dopo un paziente addestramento – per riconoscere l'odore del tartufo, ma soprattutto per capire quando smettere di scavare facendo posto al cavatore col suo vanghetto per tirar fuori il bottino senza rovinarlo – a indicare la via. Così, in una mattina di metà novembre – in piena stagione di "bianco pregiato", quest'anno iniziata in ritardo dopo una falsa partenza a ottobre – siamo saliti sul Defender aziendale e ci siamo incamminati con Cristiano e il collaboratore Luca Campinotti nei boschi di Villa Saletta – 800

Da sinistra e in senso orario. Il bosco della tenuta di Villa Saletta. Il Defender di Savini Tartufi che trasporta i partecipanti della Truffle Experience. Il lagotto Giotto con il bottino di una mattinata nel bosco.

ettari sulle colline pisane – al seguito di Birba e Giotto: la prima è la decana, buffo incrocio tra un Labrador e un Beagle dal pelo nero e lucido che si rivela attenta e affidabile; l'altro, ancora giovane, è un instancabile lagotto (la razza ideale, con il pelo riccio che permette di addentrarsi nella macchia senza ferirsi) dall'entusiasmo facile. È proprio lui che, dopo qualche tentativo a vuoto – la zona è già battuta e le buche già scavate, se non ben coperte, confondono i cani – individua il pezzo forte della giornata: un tartufo bianco d'una ventina di grammi. Certo, niente a che vedere con quello da record cavato da Cristiano e il padre Luciano nel 2007: circa un chilo e mezzo, fu battuto all'asta alla cifra altrettanto record di 330mila dollari. Ma per chi è alle prime armi come noi l'emozione è la stessa, e il biscottino di ricompensa allungato a Giotto ci fa quasi sentire in colpa: tutto qui?

Sensazione che dura poco, il tempo di tornare in bottega e sederci a tavola per assaggiare il pregiato bianco al suo meglio: i tagliolini conditi con la crema di Parmigiano Reggiano e tartufo, l'uovo al tegame, entrambi con una generosa dose di profumate scaglie. Nel mentre, Cristiano ci racconta l'avvincente storia di famiglia che – con trama e ambientazioni che ricordano i film di Ermanno Olmi – ha portato l'azienda a essere presente in oltre 40 Paesi.

Una storia legata a doppio filo con il tartufo da quattro generazioni, che inizia con il bisnonno contadino e cavatore che trasmette passione e conoscenza al figlio Zelindo; sveglio, dall'aspetto sempre impeccabile e la

In basso. Ancora Giotto in azione nel bosco. A destra. Cristiano Savini e il lagotto con il bottino della caccia.

IL TARTUFO TUTTO L'ANNO (E PER TUTTI I GUSTI)

Il tartufo bianco (*Tuber magnatum Pico*) è il più pregiato, per il suo profumo unico e delicato e perché non è coltivabile, fatto che ne limita la stagione e fa fluttuare i prezzi – che possono arrivare anche ai 5mila euro al chilo, anche in base alla pezzatura – verso l'alto. Ma, come dice Cristiano Savini, ci sono tante altre specie più comuni (alcune coltivabili, con tecniche come quelle della mosca o della micorrizzazione) che rendono questo prodotto decisamente più accessibile e disponibile quasi tutto l'anno, con una pausa intorno a maggio. Ogni specie ha le sue caratteristiche, in Toscana ci sono quasi tutte. Il Marzuolo, o Bianchetto (*Tuber borchii Vitt*), cresce in primavera verso il mare, mentre in estate l'area alle spalle di Firenze è ideale per il Nero Scorzone (*Tuber aestivum Vitt*) e il Nero Uncinato (*Tuber uncinatum*). Tra San Gimignano e Volterra si trova il Nero Pregiato (*Tuber melanosporum Vitt*) – più diffuso in Umbria – mentre il Nero d'inverno (*Tuber brumale Vitt*) e il Nero Liscio (*Tuber Macrosporium Vitt.*) sono poco conosciuti. Ci sono anche le differenze date dal terreno – il suolo tufaceo o sabbioso del versante tirrenico permette al tartufo di esprimersi al meglio – e quelle delle piante sotto a cui crescono i tartufi: non solo quercia ma anche alloro, ad esempio. Poi c'è il discorso degli abbinamenti: «Il bianco è più permaloso degli altri – dice Savini – Non bisogna coprirlo con sapori forti; in ogni caso, per me il tartufo vuole semplicità e gli chef dovrebbero fare un passo indietro lasciandolo un po' protagonista».

lingua veloce, molto distante dal servilismo dei più, Zelindo si conquista la fiducia della famiglia Gambacastelli, proprietaria della Tenuta di Villa Saletta (oggi wine resort) per cui lavora e viene nominato guardiacaccia. Tra i suoi compiti c'è quello di accogliere gli ospiti in arrivo da Milano o Torino e portarli a caccia nei boschi circostanti; gente di città, poco avvezza alla campagna ma da subito interessata a quei tuberi sporchi e maleodoranti – «Qui erano considerati il ripiego per i cacciatori inetti che tornavano senza prede», racconta Cristiano – che lui procura per le cene in tenuta e poi anche, andando raccoglierli da altri tartufai in sella alla sua Vespa, per le richieste degli ospiti. Con i soldi guadagnati compra una motocicletta BSA 1000, che attira però invidie e le rimostranze del padrone, fino a che Zelindo non si licenzia. Inizia così, negli anni 60, l'avventura imprenditoriale col "bar del Montanelli": emporio con bar annesso proprio di fronte all'attuale sede aziendale (ma c'è il progetto di trasferire l'ospitalità poco distante, in uno spazio più ampio). Lui sta al bar ma, quando arriva di soppiatto un cavatore col suo fagotto, si fa sostituire da Leontina e va nel retro per pesare e valutare i tartufi. Oggi questo ruolo delicato è svolto dal figlio Luciano, più schivo ma rispettatissimo dai tartufai locali per il suo occhio e la sua esperienza. A lui si deve l'intuizione di utilizzare i tartufi "di scarto" – troppo piccoli, intaccati dalle lumache o graffiati dai cani – per farne lavorati come la purea o il burro al tartufo, e poi creme, salse, paste e le ottime peschiole (pesche nettarine nane, raccolte ancora acerbe e prive di nocciolo); ma anche il miele al tartufo, nato nel 1980 raccontando a Gualtiero Marchesi l'abitudine di Zelindo di fermarsi alla fonte nel bosco per bagnare del pane che insaporiva con miele e briciole di tartufo. Cristiano invece ha ereditato dal nonno il carattere estroverso, lo spirito imprenditoriale e la capacità di sentirsi a proprio agio in ogni situazione; dai ristoranti "top" ai suoi amati boschi.

L'ARTE DELL'OSPITALITÀ

Accoglienza al femminile.

Da questo mese in ogni numero di Food&Wine Italia raccontiamo l'altra metà della ristorazione, parte integrante dell'esperienza gastronomica: la sala. Partiamo con tre storie al femminile: Sara Sanesi, Mariagrazia Lombardi, Mariastella Gambardella.

STORIE DI SALA

PROFESSIONALITÀ e cura per i dettagli da un lato, calore ed empatia dall'altro. Sono gli elementi principali che emergono parlando con tre donne di sala dai percorsi molto diversi ma accomunate dall'approccio "passionale" – nessuna di loro viene da studi alberghieri – a questo lavoro.

Sara Sanesi, pratese, si laurea in Giurisprudenza; poi conosce Mirko Giannoni, chef-patron del Pepenero, e per stargli accanto alterna il lavoro in uno studio notarile alle serate al ristorante affiancando il papà di lui, il signor Marino, 88 anni di cui circa 70 di esperienza in sala; a mano a mano si appassiona, mettendo a frutto gli insegnamenti silenziosi ma preziosi – «per osmosi», dice lei – del suocero e la sua curiosità per il vino, fino a che nel 2012 decide di dedicarsi a tempo pieno al ristorante. Un impegno a 360° che va dalla complicità nell'ideazione dei piatti alla cura dei dettagli della sala che, grazie a lei, diventa una sorta di galleria d'arte. Figlia di un collezionista, Sara ha deciso di condividere a rotazione le opere di grandi artisti, da Kosuth a Michele Zaza. Ed è lei a ricercare le belle ceramiche d'epoca in cui sono serviti i piatti di Mirko. «Per me l'esperienza al ristorante va oltre il cibo e il vino, naturalmente centrali, e riguarda anche la componente estetica». Con Sara e il signor Marino lavora uno staff affiatato composto da uomini e donne; ma lei non nasconde di lavorare particolarmente bene con queste ultime: «Hanno tanta sensibilità e sono più dolci nel rapporto col cliente, cosa molto apprezzata».

Mariastella Gambardella – patronne della Taverna Rovita a Maratea, insegna storica della gemma costiera lucana – dopo il liceo linguistico va a Trieste per proseguire gli studi d'interpretariato. D'estate, però, torna in Basilicata e dà una mano nel ristorante di famiglia. Nel 2011, quando il padre scompare improvvisamente, decide di occuparsene per dare continuità ai suoi insegnamenti. «Da lui ho appreso la professionalità e la capacità di rapportarsi con i clienti, innamorandomi di un mestiere che mi dà grande felicità». Membro entusiasta all'associazione Noi di Sala, Mariastella descrive la sua accoglienza incentrata su «semplicità, classe, attenzione, senza mai essere invadente», prendendo a modello Arrigo Cipriani e coerentemente con la proposta culinaria basata su tradizione e territorio con spunti moderni. Oltre al diploma di sommelier, la conoscenza delle lingue straniere si è rivelata preziosa per riuscire a capire le esigenze degli ospiti stranieri. «Cerchiamo di offrire un servizio personalizzato, basato sulla volontà di raccontare chi siamo e di coccolare gli ospiti».

Giovanissima ma molto determinata **Mariagrazia Lombardi** a soli 22 anni – dopo gli studi turistici – guida la sala della Locanda Mammì, il ristorante della chef Stefania di Pasquo ad Agnone, nel Molise più interno. Dal Beneventano, nel 2013 Mariagrazia raggiunge il fratello Almerino, sous-chef, per lavorare in cucina nella stagione estiva. L'estate successiva, per necessità, si trova a gestire la sala e scopre che quella è la sua strada. Anche lei ha approfondito la conoscenza del vino con corsi appositi (e con la guida di Tomas Torsiello, compagno della chef e maître dell'Osteria Arbustico di Paestum) ma trova soprattutto nella naturale propensione al rapporto con il pubblico la chiave fondamentale del suo lavoro: «Ho un carattere molto socievole e mi piace accogliere le persone come se fossero ospiti a casa, pur se con professionalità». La sfida principale? «Riuscire a trasmettere ai clienti il lavoro dietro ai piatti; per fortuna noi siamo molto affiatati e c'è una grande intesa tra sala e cucina».

Da sinistra e in senso orario. Mariastella Gambardella; Mariagrazia Lombardi; Sara Sanesi (ph. Lido Vannucchi).

In collaborazione con

compelling contents

COMFORT

Dall'alto. Una veduta di Campello sul Clitunno; un piatto di stringozzi con tartufo nero; uno scorcio boschivo sull'Appennino.

I LOCALI DEL CUORE

Le riflessioni di **Marco Bolasco** sulla ristorazione di mezzo e i nuovi format della gastronomia contemporanea

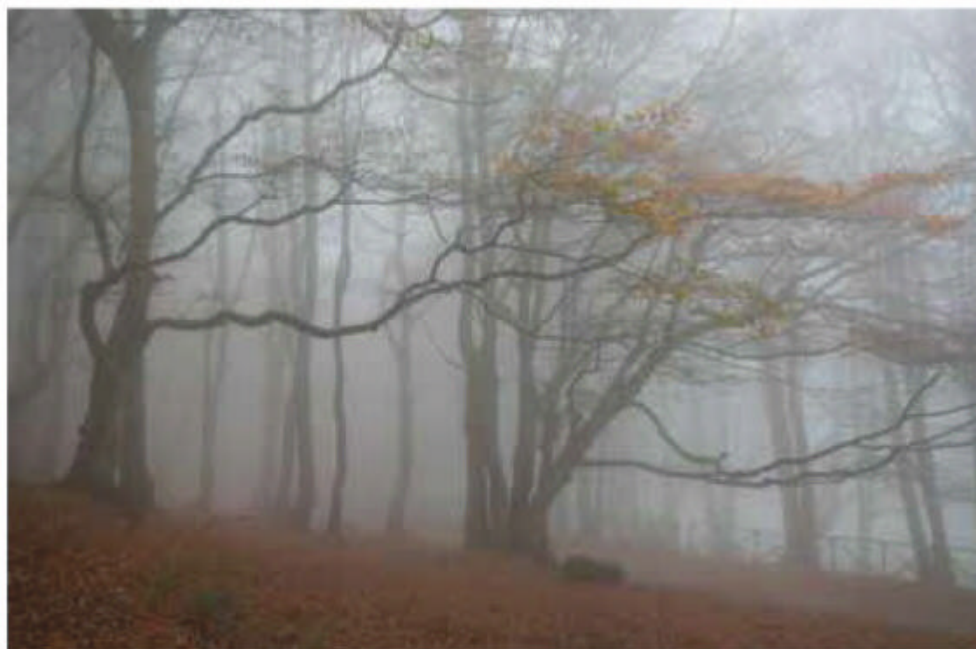
UNO DEI SEGRETI MEGLIO CUSTODITI della zona spoletina è quello di una locanda agriturismo che si raggiunge con poco meno di mezz'ora di tornanti,

LOCANDA PETTINO

Frazione Pettino, Località Colle

06042 Campello sul Clitunno (PG)

Tel.: 0743 276021

Prezzo medio: *35€ vini esclusi*

salendo da Campello sul Clitunno, a pochi chilometri da Spoleto. Si arriva così a mille metri di altitudine, in una zona di montagna dai colori sorprendenti, circondati dal meglio dell'Appennino. Qui i proprietari cavano personalmente la "trifola" che la natura mette loro a disposizione, in una delle zone più feconde per un particolare tipo di tartufo, sia dal punto di vista della qualità sia della quantità. Fra stagioni non sempre felici (il prezioso tubero è comunque soggetto agli andamenti di piogge, temperature e venti), aste e richiesta internazionale, i prezzi del tartufo negli ultimi anni si sono alzati e la possibilità di accedere a questa prelibatezza è diventata per pochi. L'Umbria, terra di ottimi tartufi neri, conserva invece ancora una tradizione familiare di consumo domenicale che, grazie anche a una diffusa capacità dei cavatori, può consentire di provare profumi e sapori straordinari senza doversi svenare. Non stiamo parlando di tartufo bianco, come dicevamo, ma di quello nero, scorzone autunnale (quest'anno particolarmente interessante) oppure nero pregiato, il migliore, nella stagione che va da gennaio a marzo. Più che alla classica grattata su una tagliatella al burro, sono destinati a essere nobilitati da cotture che ne estraggano l'intensità caratteristica, e quindi regalano le migliori espressioni in preparazioni "cucinate". E qui, a Campello sul Clitunno, in questa trattoria di famiglia dalle tavole conviviali apparecchiate di fresco, è un susseguirsi di ricette semplici capaci di tirare fuori la vera essenza del tubero. L'antipasto lo propone in un crostino con un po' di aglio e nella straordinaria frittata morbida, aggiunta di un tocco di scorza di limone (già, limone e tartufo nero sono un'accoppiata eccellente). Poi di primo qui si scelgono quasi sempre gli stringozzi (pasta di acqua e farina tipica della zona) conditi con una pioggia di tartufo scaldato nell'extravergine (altra perla locale), ma ci sono anche tagliatelle con lo stufato, al sugo, che propongono una versione inedita del condimento con il tartufo. Di secondo ancora la nobile frittata, soprattutto se non l'avete presa di antipasto, oppure un agnello a scottadito rivestito in cottura di una bella grattata di nero. L'atmosfera è allegra e festosa, il servizio informale e i vini sono principalmente della cantina Antonelli San Marco di Montefalco, che produce Grechetto, un'ottima versione di Trebbiano Spoletino, ma soprattutto sangiovese per il Rosso che l'ha resa celebre. Li troverete già in tavola, assieme a una calda pizza di pane alle patate che apre le danze. Danze che non vi costeranno più di trenta-quaranta euro, cosa che ha dell'incredibile. Dunque non ditelo troppo in giro...